

厳選活ほたて  
北海道噴火湾さわら産

HOKKAIDO SAWARA

*Premium HO TATE*



砂原漁業協同組合



ほたて養殖部会

# 北海道屈指のほたての産地 『噴火湾』

美味を育むこの海

噴火湾という“ゆりかご”に  
湾を囲む山々と大地から、たっぷり栄養が注がれ  
魚介類の絶好の楽園がえられる。

## 恵まれた環境で大切に育て上げられた 『さわら』産ほたて

活火山“駒ヶ岳”の麓に位置する『さわら』は、  
噴火湾の湾口にあることから、北海道の自然  
豊かな大地から注ぎ込まれた栄養豊富な湾奥  
の海水だけでなく、外洋からの酸素が多く冷たい  
新鮮な海流とが合流する漁場のため、身の  
厚い極上のほたてが育ちます。

さわらの漁師が心を込めて育てているほたて。  
一度食べたら、あなたは必ず虜になる。

まさに“**プレミアム**”



## 垂下式のほたてとは…

ほたて貝は本来、海底で生活していますが、  
『さわら』では、ほたてを海中に垂下し“耳吊り”  
という方法で育成するため、砂噛みが全くなく  
、さらに海面中の新鮮で元気な植物性プラン  
クトンを豊富に吸収するため成長が断然早い。  
だから、身肉の豊かさ、滋養の深みが一味も  
二味も違うのです。



# ほたては体にやさしい健康食材です

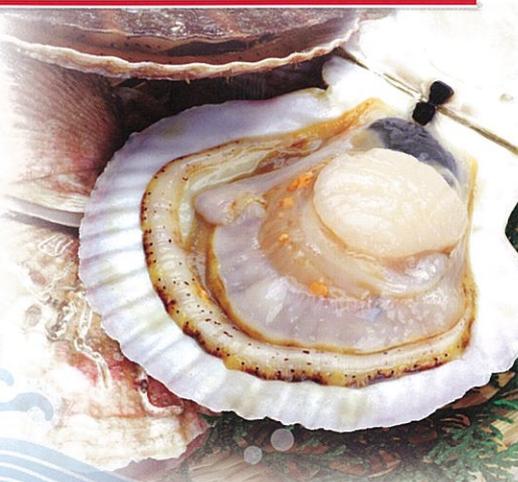
ほたては低カロリーなのに高タンパクでミネラル、鉄分・ビタミンなどの栄養素が豊富な食材です。

その中でもアミノ酸の一種であるタウリンの含有量は、魚介類でトップクラス。

ほたて100g当たり約1,000mg以上、これは栄養ドリンク1本分に匹敵いたします。

タウリンは生活習慣病に抜群に有効であると言われており、ほたては、体にうれしい成分が多く含まれていて、おいしさと共に健康もサポートします。

〔※タウリンは成人男性で1日500mg摂取すれば充分と言われてます。〕



## 山の精気と、海の恵み、

そして人間の英知が希有な美味をつくりあげる。



さわらのほたては、心を込めて大切に育てています。

## 砂原漁協の活ほたてオリジナルブランド

ほうおう  
“帆皇”が発売決定。

2013年より従来の厳選されたほたての中から「極選」という独自の規格をもうけ、一枚ずつ丹精に心を込めて育て上げられた

贈答向けのほたてが完成いたしました。

砂原漁協ほたて養殖部会が一丸となり、オリジナルブランド確立を目指しており本年度より随時発売いたします。

希少なため数量限定ですので、ご了承願います。(出荷時期12月~1月下旬)

### 帆皇とは

稚貝の頃から大きなホクテのみを厳選し、砂原の地元漁師が丹精に心を込めて育てあげた

13cm以上の8年貝です。



■砂原漁協ほたて養殖漁業において現在、量産が可能な垂下式耳吊り方式が主流ですが、帆皇については綺麗な扇形を保つため、あえて耳吊りをせず、ほたて養殖漁業の原点である昔ながらの手法の籠での生産を行っています。耳吊りよりも収容枚数が少ないため量産できず、ほたての成長に合わせて籠から籠への入れ替え作業をする必要があるため出荷するまでに手間暇が大変掛かります。



# おいしいほたての食べ方

## ●活ほたてならではの刺身の楽しみ方

①貝柱は繊維を切らないように縦にぶつ切りに。活ほたてのプリプリの食感と独特の甘みを、より一層お楽しみいただける贅沢な食べ方です。

②活きの良いほたてはひものコリコリ感も格別。

塩揉みでヌメリを取りお召上がりください。

③ウニに似た味わいの卵やクリーミーな白子をお刺身で食べられるのは『活ほたて』ならではの是非一度味わってください。

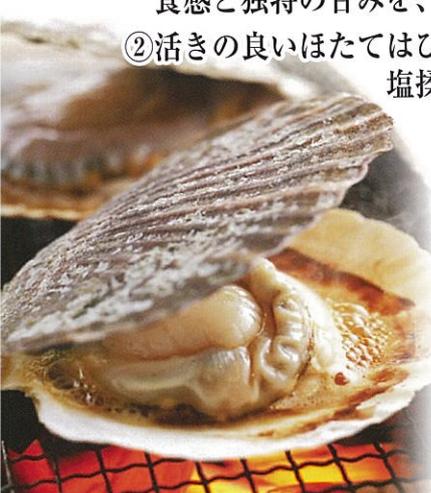


貝柱と貝ひも（ミミ）を分けて調理する場合、貝ひものヌメリは塩もみして水洗いするか、湯通しすることでも取れます。そのままお刺身はもちろん、焼いて、煮て、さまざまなお料理につかえますよ！

## ●漁師料理の王道 殻ごと網焼き

漁師料理といったら、豪快に殻付き丸ごとほたて焼。

ジュウジュウと音を立てながら香ばしいほたての香りが食欲をそそります。

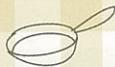


## ほたての殻の外し方

ほたての殻むきは、コツをつかめば簡単です。ほたての貝殻がしっかり閉じているのは、中にある貝柱と貝殻がつながっているから。つまり、殻むきをするときは、このつながっている「貝柱と貝殻を切り離す」ことがポイントです。



①ほたての貝殻は2枚ありますが、実はその2枚は同じ形ではありません。ひとつは丸みを帯び、もうひとつは平らになっています。最初は、平らなほうを下にして手にもってください。



②下の貝殻（平らな方）にそってナイフを差し込みます。（殻むき用のナイフもありますが、ご家庭では洋食用ナイフなどで代用してください。）小刻みにナイフを動かし、貝の真ん中あたりにある「貝柱と貝殻のつながっている部分」を切り離してください。するとびっくりするほど簡単に貝殻がはずれます。

③残ったもう片方の貝殻を下にして持ちます。黒い部分がありますが、これはウロ（中腸線）といい、食べることができませんので、取り除いてください。

④貝柱と貝殻の間にナイフを差し込み、先ほどと同じようにナイフを動かして貝柱を貝殻から切り離します。

⑤これで、全て食べられる状態になりました。**さあ、おいしく召し上がってください！**



その他、ほたて料理のレシピは、**北海道ぎょれん**のホームページをご覧ください。

ぎょれん ほたてレシピ 検索

<http://www.gyoren.or.jp/hotate/index.html>



私達、砂原の漁師が心をこめて育んでいます。



## 砂原漁業協同組合

〒049-2222

北海道茅部郡森町字砂原4丁目31番地1

TEL 01374-8-2550 FAX 01374-8-3830

