

お歳暮はお決まりですか？

～小菅村からの便り“山の幸”はいかがですか～

小菅村漁協では、甲斐サーモンの薫製、骨酒用岩魚、山女魚の塩焼きの魚の加工品と村の特産品を詰め合せ、小菅の魅力たっぷりの贈答品の販売を行っています。

魚の加工品の数量と特産品の種類により、Aセット 3,000 円、Bセット 5,000 円、Cセット 7,000 円の 3 種類をご用意しました。多摩川源流の豊かな自然が育んだ山の幸、小菅の味のお歳暮はいかがでしょう。

Aセット：3,000 円



甲斐サーモンの薫製、骨酒用岩魚、刺身こんにゃく、しゃくし菜漬け

Bセット：5,000 円



甲斐サーモンの薫製、骨酒用岩魚・山女魚の塩焼き各 2 匹、刺身こんにゃく、しゃくし菜漬け、わさび漬け、せんなり漬け

Cセット：7,000 円



甲斐サーモンの薫製・山女魚の塩焼き各 2 匹、骨酒用岩魚 4 匹、刺身こんにゃく、しゃくし菜漬け、わさび漬け、せんなり漬け

通常の販売では別途に送料がかかりますが、今回は特別に送料無料にてご提供させていただきます。お申し込みを受けての受注生産となりますので、ご希望の方は、**12月10日（月）までに**小菅村漁協へメールまたは電話にてお申込ください。

メール：shop@kosugeriver.com

電話：0428-87-0741

商品は専用の容器に入れて外装をし、商品説明や召し上がり方ほかを同封してお届けいたします。また、お届けは 12 月 10 日～25 日頃までの間で、ご希望の日に発送いたします。

平成 24 年 11 月 20 日

小菅村漁業協同組合 組合長 古菅 一芳
製造者 加藤 源久

詰め合わせ各品のお召し上がり方

賞味期限、保存方法などは各商品に明記していますが、生ものですので開封後はお早めにお召し上がりください。個々の商品についての特徴やお召し上がり方は次のとおりです。

甲斐サーモンの薫製

甲斐サーモンは1 kg以上の赤身の大型ニジマスで、山梨県の特産品です。素材の旨味を活かすため、岩塩だけで味をつけています。半身に岩塩を擦り込んで2日間乾燥させた後、12時間スモークして仕上げました。ほど良い脂がのった赤身は、どんな種類のお酒にも合います。薫製の香りと上品な味わいをお楽しみください。

ほぐした身は、パスタやサラダなどにも活用できます。また、レンジで温めても、美味しく召し上がれます。

骨酒用岩魚（岩魚の焼き枯らし）

パッケージに代表的なお召し上がり方を記載しています。ほかに、炊き込みご飯、パエリア、リゾットなどの材料にも適しています。素焼きで味がついていないので、表面を濡らしてから塩をまぶし、5分前後焼くと塩焼きとして召し上がれます。

1合前後の骨酒の場合には、本品の1/3を使いパッケージと同じように作ってください。残りのイワナはラップで包んで冷蔵保存し、1週間以内にお召し上がりください。

刺身こんにやく

袋から取り出して薄くスライスしてお召し上がりください。残ったこんにやくは、袋の中の水と一緒に保管すると味が落ちません。また、通常のこんにやく同様、おでんや煮物にも使えます。小菅での代表的な食べ方は、スライスしたものを酢味噌で和えたり、かつお節を載せ醤油をかけて食べています。

しゃくし菜漬け

小菅のおばちゃんたちが昔から手作りしている漬物です。保存食で塩を多く使っていますので、水で塩抜きをしてから細かく刻み、醤油やかつお節をまぶしてお召し上がりください。

刻んだ本品を油で炒めたものを小菅では「炒りこうこう」と呼び、村の味の一つにもなっています。炒める際にはお好みで唐辛子をまぶしてください。

山女魚の塩焼き（B・Cセット）

塩をふったヤマメを炭火で2時間かけて焼き上げ、旨味を凝縮しました。そのまま召し上がる場合は、袋から取り出した本品を魚焼きかトースターで2～3分焼いてください。炊き込みご飯やチャーハンの具材、煮浸しや甘露煮などもお勧めの食べ方です。

わさび漬け（B・Cセット）

小菅村のわさびは、辛味の強いのが特徴の一つです。このわさびを使っていますので、一般のわさび漬けに比べ辛味が強くなっています。刺身やこんにゃくの薬味、板わさなど、一般的な食べ方のほか、温かいご飯にのせて醤油を落とした食べ方もお試しください。

せんなり漬け（B・Cセット）

せんなりは、ハヤトウリの別名で実を多くつけることに由来しています。パリパリとした食感を活かし、たまり漬けにしています。ご飯のおかずやお酒のつまみに、特にご飯との相性がいいですから、細かく刻んでお茶漬けやおにぎりの具などにも適しています。