

鮮熟真鯛

食縁謹製



旨味を追求した逸品

鮮熟 (せんじゅく)

鮮熟とは、「鮮度感を保ちつつ熟成感を味わう」という目的で、古くから伝わる料理人の職人技をイメージして、活魚から作り出された熟成品を表現した言葉です。



熟成で増大したうま味

熟成によって魚のうま味は増加します。鮮熟真鯛はひとくち目で分かる、うま味が凝縮された熟成の味です。魚が本来持つ味を技によって引き出した本物の味です。

確かな熟成の食感

熟成が進むことで「ねっちり」あるいは「もっちり」した独特の食感になります。この食感があるからこそ、うま味をじっくり堪能することができます。

鮮度感のある美しさ

見た目の美しさは食欲をそそる大事な要素です。鮮熟真鯛は活魚から丁寧な作業で作るため、赤身は鮮魚を思わせる赤色、白身部分は熟成による透き通った薄いあめ色です。

科学的根拠で追求した熟成製法

真鯛のような白身魚の「うまみ」は、筋肉内の ATP が分解することで生まれるうまみ成分「イノシン酸」と、同じくうまみ成分の「グルタミン酸」の濃度で決まります。鮮熟真鯛は2つのうまみ成分の合計が最大になるタイミングを科学的に追及しました。

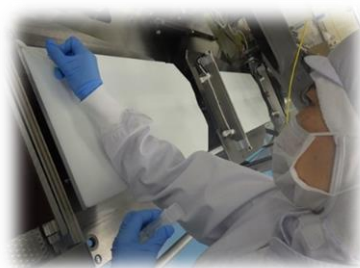
活きた魚から作るから「常に同じ美味しさ」

鮮熟真鯛は活きた状態の原魚から鮮度を保つ厳密な管理下で素早く加工し、程よい熟成を待ちます。十分な ATP がイノシン酸の原料として筋肉の中にあり、うまみをたっぷり保持します。



HACCP による高い食品安全性

高い安全性を保って熟成を行うためには高度な衛生管理が必要です。鮮熟真鯛は世界最高水準の衛生管理認定制度である EUHACCP の認定を受けた工場生産されており、十分な食品安全性が守られますので、安心してご賞味いただけます。



薄造りで

まずは何もつけずにそのままお召し上がりください。じっくり奥歯で噛むと熟成のうま味が口中に広がります。



お寿司で

熟成のうま味が握り寿司の味を高めます。



洋食でも

生で提供される洋食でも素晴らしい味を演出します。