

鮭 食べ比べ

魚屋シュンでは、いろいろな鮭を取りそろえております。

紅鮭、時鮭、新巻鮭、トラウトサーモン、さらに塩加減もいろいろ。
鮭の味の違いってご存知ですか？ 実は私たちも、はっきりとは分からなかったのです。
そこで、今回は鮭の食べ比べをしてみました。



甘塩銀鮭

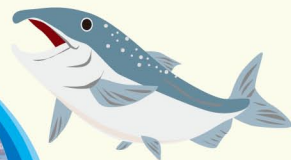
当店人気商品

入荷した銀鮭のドレスをおろし、塩をすりこみ、冷凍庫で1日、チルド室で1日置き、熟成させた手づくりの一品。脂の強い銀鮭に程良く塩をきかせるのがこだわりのポイント。
脂がよくのっていて、身がやわらかいので子供も食べやすい鮭です。



時鮭甘塩

別名「時知らず」とも言われ、海で取れる白鮭。
ごはんなしでもバクバク食べれる。
もう一口食べたくなるアトをひくおいしさ。
お酒のつまみに合いますよ。



新巻鮭甘塩

川に戻って来たところで捕獲された白鮭。
昔ながらのさっぱりとした懐かしい味わいです。

紅鮭甘塩

鮭本来の味が楽しめると言われている紅鮭。
程良い脂のりと、深みとコクのある味わいが人気です。
しみじみおいしい・・・と言える鮭。

紅鮭激辛

味の濃い紅鮭だからこそ出来るこの旨さ。
昔ながらの保存食で、根強いファンがいます。
しょっぱくて、一口食べたら、十口ごはんが食べられる！というスタッフもいました。
お茶漬けにしたら最高でしょうね。

さて！！当日参加のスタッフに投票をして貰った結果、
スタッフ一番人気は「**紅鮭甘塩**」でした！！

鮭はそれぞれの味わいがあります。それぞれのおいしさがあります。
お好みの鮭を見つけてくださいね！！

