

たらの子 こうじ漬

厳選したたらの子、
米こうじを熊笹に包み、
ほどよく熟成…
伝統が奏でる
味のハーモニーを
ご堪能ください。



オリジナルブランド
original brand

たらの子こうじ漬 TARANOKO KOJIZUKE



明治時代に作ったポスター
絵は探幽作

吹雪のふきすさぶ厳寒の二月上旬——
たらの子こうじ漬の仕込みの時期です。
北海で採れた吟醸の新鮮なたらの子を、
こうじで漬け込み、熊笹でつつむ……。
樽の中で半年余り、熟成された極上の
『たらの子こうじ漬』が誕生します。
素朴と芳醇を合わせた味覚は、
どなたにもご納得いただけるはずです。

たらの子
TARANOKO



たらの子と
米こうじの出会い
まさに絶妙……

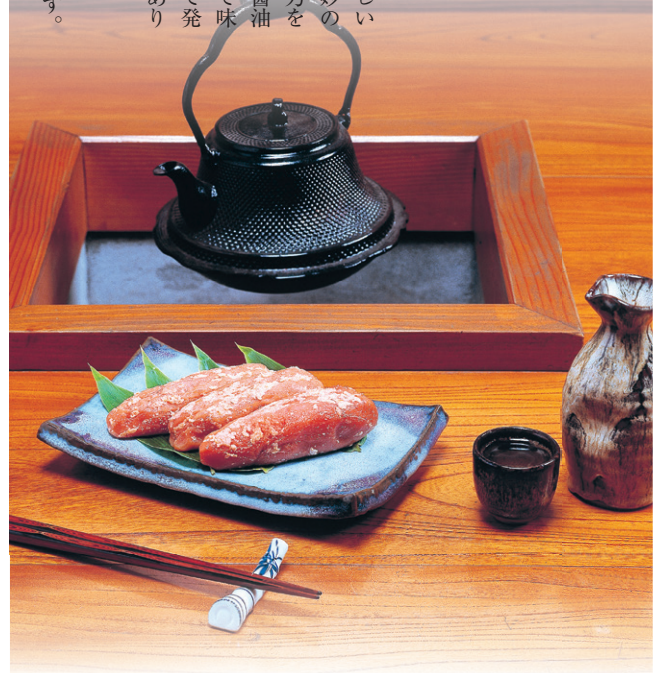
北海で育まれた魚、鮭・鱈。
身も珍重されますが、本当は内臓の類。
まさに荒海がつくった最上の美味。
「たらの子」というそれだけでもおいしい
ものを、米こうじと本醸造みりん、で絶妙の
味に仕上げました。米こうじの酵母の力を
利用した調理方法としては、味噌とか醤油
の例でもわかるように、日本人にとって味
の根源ともいえるもの。程よい頃合いで発
酵を止める、そこにおいしさの秘訣があり
ます。

たらの子本来の味を活かすために、
最上のたらの子だけを使用しております。



たらの子こうじ漬
【化粧箱】200g

たらの子こうじ漬
【化粧箱】400g



粋な 召し上り方



貝焼き

そのまま食べても風味を楽しめますが、ちょっと粋に貝殻の上で軽く焼いてください。
野趣たっぷりの味わいです。



磯辺巻としそ巻

山芋のたんざく切りの上に切ったたらの子をのせて、海苔、しその葉を巻いてください。



柚子釜(ゆずがま)

たらの子こうじ漬(数の子入)に柚子を細かく切って和えます。
(唐辛子を少々加えても結構)
最後にくりぬいた柚子に入れます。



イカ和え

イカをたんざくに切り、たらの子こうじ漬(数の子入)と和えます。そのさっぱりとした口当たり、きつとうなられるはずです。