

朝一番に「築地」でセリ落した新鮮な魚介類をお届けします! 築地 大野水産

- トップページ 会社概要 お支払・送料 掲示板 商品一覧 買い物かご 楽天市場

語句検索 検索 キーワードを入力して検索ボタンをクリックしてください。
こだわりの生まぐろ
築地直送! 冷凍まぐろ
店主イチ押し旬
こだわりの酒の肴
特選! あじわい干物
みんなで楽しむ 手巻き寿司
満載 築地の魚介類
満載 築地のフルーツ
超お買得 千円でかつりかくなる お買い得品
7口 ブログ 卸コーナー

mail magazine 登録無料! お値打ち情報等お届けします! Click!
お値打ちGET!! オークション
みんなで買えばお買い得 PRICE DOWN 共同購入
ご応募お待ちしております! プレゼント

カテゴリトップ > こだわりの酒の肴

最高級の数の子「干し数の子」



売り切れ必須! 11月26日入札! どこよりも早くご案内!!

ここへきて「お歳暮」のご注文も入り始めそろそろ大野水産も年末モードに入り始めました。
お勤めしたお歳暮の品の他にもこれほ! という逸品があります。
その際たるものが今回ご案内する「干し数の子」です。
今年もいつ販売しますか? と催促をされるほどの大人気のお品です。
今年の初入札は11月26日にありました。
今年の加工分が昨年の30%減になると聞いていたので、高値になると予想をされたのですが、さすがにこの景気の悪さを反映してかなんとか昨年と同じお値段でご案内できるように落ち着きました。
今年も 留萌産の最高品 をご案内させていただきます!
現在数の子といえは塩数の子が一般的ですが、昭和30年代までは数の子といえはこの「干し数の子」を指していたのです。
塩数の子は、原卵を血抜きしたものや、塩蔵した卵を過酸化水素などで漂白したものを濃い塩水に漬け製品にしています。
一方「干し数の子」は、原卵を血抜きして薄皮を剥いた物を一塩し天日で干すのですが、それも一日二日でなく、ひと月からふた月、物によっては半年といった長い時間をかけカラカラに干しあげます。
干し数の子は原卵の時に良い物だけを選別して加工します。質が悪い原卵ですと乾燥をした時にバラバラになってしまうからです。
手こって見ると薄っぺらで茶色っぽく見栄えも悪いので、腐っていると思って捨ててしまう人もいるそうです!
しかし天日と浜風が熟成した自然な味わいと、細かく粒がぎゅっと詰まった張りのある身は、塩数の子とは比べ物になりません!!
希塩水または米のとぎ汁に4~6日さらしておくと、ふっくらと美味しくもどってきます。
最後は出し汁につけたり山葵醤油でお好みの味付けでお召上がりください!! (説明書付き)
何ととっても昔ながらの数の子本来の味わいを楽しめる貴重な一品と言えるでしょう!
さてこの 干し数の子の需要はほとんどお正月のみとも言えます。加工業者も卸も、この高価なものを抱えて年を越すわけにはいかないですから、荷動きが塩数の子に比べて早いのです。
大晦日まで店頭と並んでいる塩数の子と違い、荷の確保を牽制しあうことになり12月中旬旬には品物が捌けてしまいます。
ですからこの干し数の子をお店屋さんで目にするのもほとんど無いのでないでしょうか。
今年は現時点で10箱を確保しました。
留萌はヤマホンが加工した最高級品質の干し数の子 です。
お値段は若干強めになりますが、ここが作ったものは間違いがありません。
お願って昨年と同じ 1箱200g入を 11000円 でご案内させていただきます!
(干し数の子の200gは塩数の子の約1kgに匹敵する量です。約20本ほど入っています)
追加で確保できるかまだ未定ですので、初回分は売切れ次第終了とさせていただきますのでお急ぎください。
何ととっても昔ながらの数の子本来の味わいを楽しめる貴重な一品と言えるでしょう!
お値段は結構しますが、粒々感がしっかりした本物の味。
やはり数の子はこれじゃなければと言う方は欠かさない一品ですね!



干し数の子
商品番号 091110
販売期間 2009年11月28日09時00分~2009年12月15日23時59分
販売開始・終了前にお知らせメールを設定する
価格 11,000円 (税込 11,550円) 送料別
売り切れました
商品についての問い合わせ
Twitter Facebook
ケータイにURLを送る
お気に入り商品に追加
レビューを書く
【内容量】 200g
【配送温度帯】 冷蔵 冷凍
※冷凍・冷蔵商品と同梱が可能です。

鎌子の地きんめ 価格3,675円(税込)
極上鰯たいら貝 価格798円(税込)
生食用牡蠣 価格999円(税込)
佃煮おでん盛り種10月セット 価格1,690円(税込)
加熱用牡蠣 価格1,418円(税込)
生すじこ 価格1,838円(税込)
本かます(2入) 価格2,079円(税込)
マ印の塩いくら 価格6,825円(税込)
国産鰯の長蒲焼(1入) 価格1,260円(税込)
するめいか 価格998円(税込)
煮うに 価格3,675円(税込)
純正塩うに 価格3,465円(税込)
お買得価格でお買得! 活重えび 価格1,890円(税込)
舌切 価格1,155円(税込)
小柱 価格1,733円(税込)

この商品を買った人は、こんな商品にも興味をもっています。
お買得価格でお買得! 活重えび 1,890円(税込) 送料別
特大! 活重海老 3,675円(税込) 送料別
秋の活鮭 3,129円(税込) 送料別

決済方法・配送方法について
返品・交換について
プライバシーの保護
お買得価格でお買得! 活重えび
特大! 活重海老
秋の活鮭