

ちとせ水産

会員事業所

訪
問記

おじゃまします

今回は、相談所雨宮が「うらり」の中に店舗を構える、イカ専門店「ちとせ水産」にお伺いしました。

―「イカ沖漬風味」とは？―
沖漬とは醤油に焼酎等を加えイカやアジなどを漬け込んだもの。本来は漁師の船の上での料理で上記の漬けダレを漁船に持ち込み、生きたまま釣れたものをタレに漬け込むと呼吸と一緒に自然とタレが染み込むというもの。当店で沖漬の味を昆布と鰹節と海苔深層水でだし汁を取った、自家製の漬汁で漬け込んだものを沖漬風味としています。

―イカ調理へのこだわり―
当店の目玉商品は「イカ沖漬風味」・「イカ塩辛」・「イカトンビ塩辛」。塩辛はミネラル塩水を煮出した手製の塩で一週間漬け込んだ完全無添加の塩辛です。イカトンビ塩辛はイカのトンビ（口ばしの身）を使っており、希少部位の為、現在生産が追いつかない状態

です。

当店のイカ料理は全て手作りです。またイカを天日干しする為、天候の影響も強く受けますが、生産数の向上よりも、一つ一つの商品に心を込めて手作りしています。

―産直品売り場の試みは？―
うらり内に店舗を構えており、多くの観光客にも楽しんで頂く為、当店ではイカ沖漬風味を詰め放題として販売しています。1回550円という価格で、お客様はカップの限界まで詰めていけます。

ちとせ水産では、独自の工夫を凝らしたイカの加工食品を販売しています。

*三浦市三崎5-3-1
(うらり)

*TEL 046-882-1582

*営業時間 11時～16時

*定休日 毎週木曜日

