

全国  
旨いもん  
和歌山県

紀伊半島南東部の勝浦は延縄漁法による生鮮マグロの水揚げ日本一の漁港である。マグロとともに多く揚がるのが鋭く尖った口先をもつ大型魚のカジキ。

身はマグロよりさっぱりしているが、刺し身、鮓ネタ、照り焼き、塩焼きなどおいしく食べられる。なかでもクロカジキは体長四〜五メートルなる大きな回遊魚だが、これを使って創業明治三十(一八九七)年のヤマサ脇口水産が試行錯誤の末に発売した「海

海の生ハム



ファーストクラスの逸品

厚さ二ミリほどにスライスした艶のある透き通った黄金色で、そのまま食べても、ほのかなスモークの芳しさともちっとした食感から上品な旨味がじわりと口に広がる。

「解凍後一枚一枚キッチンペーパーで上下に挟み、ラップせず冷蔵庫に二十〜三十分おくともちもち感がアップしておいしい」とはスタッフの弁。一尾の中で三割しか採れない最高部位を使い、添加物は一切不使用という。

サラダやパスタ、カルパッチョなど幅広く使え、ワインにもよく合う。

今年は何れも複数の航空会社で国際線ファーストクラスの機内食に採用された。

(旅行作家 中尾隆之)

0735(54)1516 (ネット販売あり)  
土曜休、火曜不定休  
3袋(50g×3) 1セット  
税込み1620円  
※冷凍で発送

【取り寄せ先】

(株)ヤマサ脇口水産  
和歌山県那智勝浦町築地6  
の6の9  
☎0735(54)2001、ファクス