

## ●谷川水産

- サロマ湖で作られている抜群に美味しい焼き海苔「サロマ湖のり・夕日」  
「無酸処理」をしているため海苔の風味が抜群に良い。

海苔は海中の網で育成させるが、網に付着した汚れや海苔の成長を阻害する珪藻類を網ごとクエン酸液につけ込み溶かして取り除くのが一般的だが、風味が損なわれる。サロマ湖のりは、湖から網を出して紫外線で処理するので、風味が抜群。

- コンロで炙ると風味が際立ち、10分の1に切り分けご飯を乗せ塩を振るとバリバリとした音と共に、サロマ湖の風味が鼻から抜けてゆき、死ぬほど旨い。

- ①焼き海苔“サロマ湖のり・夕日”(10枚入750円)
- ②“夕日”よりも風味が良い焼き海苔“サロマ湖のり・流氷”(10枚入1,080円)
- ③バラバラの海苔をそのまま干した、味噌汁に合う“素干しのり”(15g540円※“北海道経済部主催の2013北のハイグレード食品”に選定)

(株)カネテツ谷川水産

常呂郡佐呂間町字浜佐呂間269-8

TEL(01587)6-2309

【時間】10:00～16:00【定休日】土・日・祝日

※“生活の丘”(旭川市大雪通6丁目

TEL0166-74-4253)でも販売中

- 10月15日に江丹別のブルーチーズのフルコースを食べるイベント

- 次回はトマトソースのハンバーグ

