



中土佐の漁師が
お墨師の付

いっきに焼いて、いっきに冷やす。

これが中土佐風、こじゃんと旨い鯉のたたき。

中土佐の漁師が鮮度を保って持ち帰った鯉は、専門の職人がさばき、稲ワラで表面だけをいっきに焼いてたたきにします。うまいたたきの絶対条件はワラ焼きです。上々は皮から3ミリ程度焼いて、すぐに冷却。いっきに冷やすことで鮮度と焼き目がより際立ちます。初鯉の季節には新ニンニク、新タマネギ。戻り鯉の季節には柚子。鯉とともにめぐる土佐の旬です。これらにネギ、大葉、ミョウガなど、薬味をたっぷりのせて食べるのが土佐流。



薬味たっぷりでお召し上がりください



港でスラリーアイス冷蔵し、鮮度を保ったまま工房へ。即、ワラ焼きたたきにして真空パックをし、スラリーアイスで冷蔵してご家庭へ！

-0.8度のスラリーアイス冷蔵

スラリーアイスは、塩分濃度1パーセントの塩水から作るシャーベット状の氷です。0.2ミリほどの細かく丸い粒状で、魚体にあたって傷がつかず、まとわりつくようにまんべんなく包み込むのが特徴。凍結寸前のマイナス0.8度で「冷蔵」することで、解凍時の劣化もなく、釣りたてのおいしさを保ちます。鯉の町がこだわる最先端の技術です。

旨さ上々。鮮度も上々。 鯉乃國の鯉のたたき直送便。



お問い合わせは
高知県 中土佐町役場水産商工課
TEL.0889-52-2473