製造年月日



### 信州佐久

## うすた鯉店



製造年月日

製造年月日

製造年月日

### 手作りのぬくすりが伝わるそんな仕事を

鯉といえば佐久、明治創業以来四代に渡り鯉専門の店として営業してまいりました。 冷たい井戸水の池から鯉をすくい、その場で輪切や洗いにする昔乍らの商いをして います。私一人の手によるため沢山の注文をこなすことはできませんが心の通う仕事 ができたらと思っています。これからも末永くご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

### 商品のお取り扱い

■「鯉こく」「うま者」用輪切をはじめお料理に合わせ色々な切り方ができます。 大きさは1.5kg~2.3kg前後、1匹で5~7切れ程取れます。

鯉のか耳

原材料名

消費期限製造日翌日までに加熱調理して下さい。

※姿切りは繋がっている部分を切離してから調理してください。

■薄~く刺身におろしあらいに〆ます。透きとおるようにハゼた身はシャキッとした 絶妙な食感が特徴です。酢味噌もいいですがまずは山葵醤油でどうぞ。

保存方法 冷蔵5℃以下

原材料名

消費期限製造日翌日までにお召し上がり下さい。

■地元蔵出しの上質な味噌を贅沢に使った味噌漬けです。焼き上がりの風味は まさに最高、ご飯のおかずに、酒のおともに。

鯉の味噌漬

保存方法 冷蔵5℃以下

原材料名 鯉 味噌

賞味期限 製造日より7日以内を目安にお召上がり下さい。

▼ 塩加減 1日 2日 3⊟ 4⊟ 5 H

召し上がる分だけ取り出し、味噌を洗い流しグリル等弱火で両面に軽く焼き 色が付く程度に焼いてお召し上がり下さい。

■鯉の味を楽しんで頂けるようあまりコッテリ煮込まずご注文毎の手作りです。 地元の醤油を使った新鮮なうま煮をお楽しみください。

鯉のうま煮

保存方法 冷蔵5℃以下

原材料名 鯉 醤油 砂糖 みりん

消費期限「袋パックして無いものは製造日より2日」 以内にお召上がり下さい。 └ 袋パックして有るものは製造日より5日 ┘

袋から取出し、皿にのせ電子レンジ30秒~1分で柔らかくなります。

■一匹丸ごと姿焼きサッパリとした塩味が鯉の旨みを一段と引き立てます。 お祝、おもてなしにもってこい。

鯉の塩焼

保存方法 冷蔵5℃以下 原材料名 鯉 食塩

消費期限製造日翌日までにお召し上がり下さい。

製诰年月日

製造年月日

■9月に入ると、初秋の風物となりました小鮒の水揚が始まります。水田で育った 小鮒はそれぞれ家に伝わる味で煮付けられ食卓を飾ります。 水揚げの有る9月の初旬~中旬、期間限定ご予約のみの販売となります。

名称小鮃の煮竹

保存方法 冷蔵5℃以下

原材料名 小鮒 醤油 砂糖 みりん 生姜 消費期限 製造日より1月以内にお召上がり下さい。

地方発送

FAX注文用紙 A4 / PDF

"ふる里からの美味しい便り"お気軽にご利用ください。

- ■ご注文方法 インターネット・TEL・FAXなど
- ■お支払方法 郵便振替・代引き・銀行振込 (八十二銀行・Paypay銀行・ゆうちょ銀行)

〒385-0051 長野県佐久市中込1-24-1

TEL/FAX 0267-62-0538



URL http://park1.wakwak.com/~barchetta/koi/

営業時間 午前8:00~午後7:00 (定休日 毎週水曜日)





# おもてなしに ふる里の味を手作りで



佐久といえばやはり鯉。レシピを参考に手作りのおもてなし はいかがでしょう。意外と簡単、本格的な鯉料理が今日から 我が家自慢の一品に...

# うま煮



砂糖:150g

分量: 輪切の鯉5切れに対し しょう油: 130cc

みりん:50cc

水:130cc

- ①まず鍋に、砂糖・しょう油・みりんを入れ軽く煮立てて なじませます。
- ②そこに輪切りを並べるようにして入れ落し蓋をします。 (輪切が2段以上になるときは輪が同じ位置に重なら ないようずらします。)
- ③火にかけ、煮立った時に煮汁が落し蓋の縁まで上がる程度の火加減に調節します。煮汁が上がりにくい場合落し蓋の上に鍋蓋を。【15分~20分】
- ④煮詰まってきたら水を加え再び【10~15分】 照りが出てきたら出来上がり!
- ⑤壊れやすいのでフライ返し・はしなどを 使い気を付けて盛付て下さい。





味噌:オタマ半分

分量:輪切の鯉5切れに対し 酒:50cc ※おおよその分量です 砂糖:小さじ1 味を見ながら調節してください。 だし:適量

- ①鍋に輪切りを並べ、水をひたひたに入れます。
- ②火にかけアクを取り、沸騰したら弱火にし、酒、砂糖を加え煮込みます。
- ③だし、味噌を溶きほぐして加え味を整えます。
- ④味がなじむ程度煮込み出来上がり!
- ⑤壊れやすいので大きなオタマ、はしなど併用して盛り 付けます。

お好みで七味、山椒、葱などを添えお楽しみ下さい。

# から揚



分量:から揚用切り身(骨切をしたもの。) 片栗粉 油

味付はタレ・あんかけ等お好みのアレンジでお楽しみ頂けます。

- ①鯉の切身は、キッチンペーパーで水分を取り片栗粉をまぶします。
- ②余分な片栗粉は落とし170°の油に静かに入れます。
- ③1~2度うら返し5分程度、油が静かになり表面がカラッ!としたら出来上がり!
- ④小骨も気にならずお子様からお年寄りまで安心してお召上り頂けます。お好みの味付でお楽しみください。

※当店ホームページからは写真入レシピをご覧いただけます。 ご意見ご感想などもございましたらお気軽にお寄せください。