

活うに

震災の影響もだいぶ落ち着き、海も徐々に元に戻って来てくれています。今シーズンも待ちに待った開口が開きました。例年通り美味しいウニが取れました。漁師の目利きで鮮度の良い物を発送致します。

三陸気仙沼産 鮮度抜群の

味

活きたままの殻付きウニ！
最高の鮮度ですぐに食べられる

届いてすぐ食べられる！

発送直前にすぐに食べられるように殻の一部を割り内臓を取り除いていますので手を加えずにすぐに食べられます。

割る理由には、実が十分に入っているかを確認するためでもあります。出荷前に紫外線殺菌海水で洗い、適切な温度にて発送するので、翌日にお手元に届くまでウニは生きています。

三陸産殻付き活うに。
悦楽のひとときを、どうぞ堪能ください。



ご贈答用に！

活きたままの殻付きウニを最高の鮮度で、すぐ食べるだけにしてお届けいたしますので、贈答にも喜ばれますよ！



ウニ本来の味わい！

ウニは非常にデリケートで溶けやすいため板に並べる際にミョウバンという添加物を使って型崩れを防いでいますので、店頭で見られるモノには、苦かったり匂いがしたりします。せっかくのウニも添加物のお陰で変な味が残り、本来のウニが味わえなかったのです。

当店のウニには添加物等は一切使用しておりませんので、味自体は獲れたての美味さそのままなので、本来の味わいを堪能出来るというわけです。

まさしく「生ウニ」そのものなのです！
ウニ嫌いな人にはぜひ試してもらいたいですね。

美味しい食べ方

海水程度の食塩水に氷を入れ、ウニの殻を半分に割り、食塩水に殻ごと入れ、2～3回静かに振り洗います。洗い終わったら殻の中の水を捨て、スプーンでお召し上がりください。

召し上がり方

そのままお刺身や寿司ネタ*軍艦巻き*としてお召し上がれます。熱々のごはんにつっぷり乗せた生うに丼は一度食べたら忘れられない美味しさです。いちご煮、活うに、焼きうに、うに厚焼き玉子、ウニみそ田楽等でも美味しいですよ！

藤田商店

宮城県気仙沼市波路上内田126
TEL 0226-27-3147 FAX 0226-29-6857
URL <http://www.fujita-uminosachi.com/>
E-mail postmaster@fujita-uminosachi.com