

# ちよだ鯧の“さば棒鯧”は <sup>なぜ？</sup>おいしい

## 職人の技・伝統の味

を研究・分析し、商品開発したから！

### 食材選定

脂乗りが最も良いとされるノルウェーさばを使用。一般的なパッテラと違い、半身丸ごと使っています。

### さば仕込み

鮮度が良いうちに塩でしめたさばを毎日使う分だけ店内で酔じめ。

### 製造方法

お店で毎日、一本一本丁寧に手で押します。大葉とがりがアクセントです。



いつどの店でも変わらないおいしさのさば棒鯧！

ちよだ鯧のおすしは **すべて店内製造です**

にぎりはもちろんのこと、いなり・巻物や人気のさば棒鯧など、ちよだ鯧のおすしは、すべてその日に店内で製造したもの。店舗ごとの時間帯別販売データを分析して、お客さまが購入される時間に合わせて製造。常に鮮度の良い商品が店頭と並ぶ仕組みをつくり上げています。



## おいしい 豆知識

### 第6回 <sup>こぶ</sup>てら昆布

“てら昆布”とは、ぼつてら昆布のこと。白くて薄い板状になった昆布(白板昆布)を、甘酢に漬けたもの。主に押し寿司、特にさば寿司の表面にのせて使います。

乾燥を防ぎ腐敗防止の助けとなる上、昆布の旨味が酸味を和らげ味を良くする効果があるそう。さばの背の独特の模様を、てら昆布から透けて見えることで、絶妙なデザインをつくり出します。