

丸徳の博多辛子明太子

MARUTOKU



・こだわりと特徴

博多卸問屋直売店



全国の百貨店、生協、
外食のお取引先様に
明太子やカニなどの
海産物を卸している
卸問屋です。
贈答品や業務用食材を
販売しています。
お気軽にどうぞ。



素材から製品、お届けまですべてにこだわる。

- 丸徳の辛子明太子は原料、素材、漬込たれ（味付け）、塩分、品質管理、パッケージング、流通までを、製造メーカーと打合せ・厳選し、熟練の明太子職人と完成させた高級志向の辛子明太子です。



辛子明太子のこだわり。

1. 素材へのこだわり

冷たい北の海で捕獲した新鮮なスケダラの卵をプロの厳しい目でチェック。選びぬかれた、最良のタラコのみを使用して辛子明太子がつくられます。こだわりの辛子明太子は、素材からこだわり、最良なタラコを厳選することからはじまります。

通常スケソウダラは一年間で人間で言うところの6歳年をとります。

丸徳の辛子明太子は3年魚以上の卵がプチプチとした大きいサイズの原因卵を使っています。

原卵の成長

未成熟卵⇒ガムコ⇒早真子⇒真子⇒目付け⇒水子



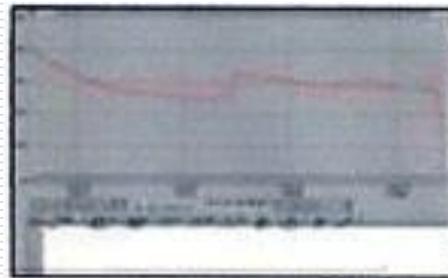
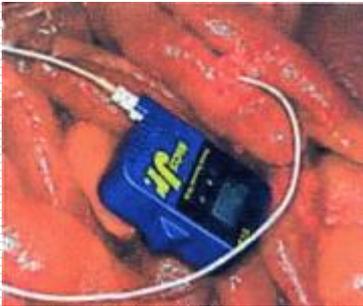
辛子明太子の原卵

- 原料の卵はLサイズ以上のDAP海域(アメリカ)産のものを使います。
 - 最高級と言われるDAP産の原卵。
その鮮度の違いは漁獲後の処理にあります。北海道で捕られた魚は陸揚げされ、その後に腹を割いてたらこを取り出します。
 - しかし、これではたらこを取り出すまでに時間がかかるので、鮮度が落ちてしまうのです。
DAP産のたらこは、船上ですぐにたらこを取り出し、急速冷凍されるので、その鮮度が保たれるのです。
 - またこの海域では資源保護のために年間の漁獲量規制がされますので、乱獲漁されたオホーツク産(ロシア産等)に比べ卵の大きな魚が獲れます。
 - 原卵価格もロシア産にくらべ^キ。あたり400円以上高く取引されます。
 - また北海道産の塩たらこは原卵価格が倍以上しますが、DAP産の方が卵質、鮮度、卵の大きさは上です。
-

2. 安心安全のための徹底した品質管理



従来では12時間かかる解凍が、当工場では独自に開発した解凍機により解凍を3時間で解凍することができます。
海水に近い液に浸し、完全に解凍します。



熟成中のタラコ・明太子の温度を測り、コンピューター管理によって最適な温度を保つように気をくばります。



最新の凍結機 CAS・フリーザー (初期凍結庫)

凍結庫内に電氣的微弱エネルギーを発生させながら、 -60°C 以下の超低温下にて、一気に凍結させます。製品の細胞や組織を破壊させることなく凍結前の鮮度が保持できます。



凍結した製品を長期保存しても保管庫の -30°C の調和振動機能によって、凍結変性・冷凍焼けなどの劣化現象がおきず鮮度を保持します。

3.味と食感

漬け込む



解凍したものを生選別(一次)後、規格別に一次漬け込み(回転機による24時間浸透)を行った後、打ち上げます。塩味、色味、水分が、濃すぎたり薄すぎたりしないよう充分注意しながら漬け込みます。味のベースになる大切な行程です。

熟成させる



一次加工されたタラコをチルド庫内にて水切りをした後、24時間しっかり当社独自の自慢の調味液に漬け込み、均一な味にさせる為にじっくりと熟成させます。

※チルド庫…落下菌・浮遊菌などを極限まで抑える事ができ、ルーム内の温度を0℃～5℃の間で安定させることができる施設です。

主な特徴

- ▫ ドリップを極力抑えるため明太子の調味液に漬込み一晩かけて液切りして、
 - います。
 - ▫ 北海道産日高産の良質の昆布を使用していますので、
 - だしの味がしっかりします。
 - ▫ 大きいサイズ(Lサイズ以上)の原卵を使用していますので、口の中でプチ
 - プチとした食感とふわっとした粒子感を楽しめます。
 - ▫ 原料解凍から製品凍結まで製品を約5℃に保ち鮮度の良い明太子に仕上
 - げていますので、異臭等がほとんど感じられません。
 - ▫ 大分産のゆずを使用しています。
 - ▫ 無着色明太子については水深200m以上の深海より汲み上げ、天日干し
 - して抽出した深層海塩を使用しています。
-

商品ラインナップ



贈答用 500g一本物



一口切れ子 1kg



一キロで大容量



簡易梱包 500g×2一本物



簡易包装 1kg 並切子



DAPの明太子は大きい！