

綺麗な月を見ながらちよつと贅沢満月セット

秋は気温が下がり空気中の水蒸気が減るため月がくつきり綺麗に見えます。1年で最も月が美しく見える日を「中秋の名月」や「十五夜」と呼びます。この名月を鑑賞しながら秋の収穫に感謝するのが「お月見」です。2023年の十五夜は9月29日ですが、実はお月見には十五夜だけでなく十五夜に次いで美しい「十三夜」次いで「十日夜」があります。その十三夜にあたるのが10月27日です。そんな月が綺麗に見える日には、ふぐ屋のプロが引いたふぐの刺身と、お酒をセットにした「満月セット」で、いつもよりちよつとだけ贅沢気分を味わってみてはいかがでしょう？



満月
セット

セット内容

- ・真ふぐのたたき (30g)
- ・彼岸ふぐの刺身 (30g)
- ・南部美人スーパーフローゼン
瞬間冷凍 純米大吟醸 生源酒 (300ml)

¥5,400
(税込・送料込)



鱈の味噌粕漬け



下関酒造



赤間醸造

今回お届けする鱈の味噌粕漬けは、ふく衛門のこだわりがたくさん詰まっています。漬込む味噌粕は地元下関の老舗、「赤間醸造」と「下関酒造」さんのものを使用しています。「赤間醸造」さんは明治元年創業の老舗で、そこで昔ながらに作られている無添加の味噌を使用しています。「下関酒造」さんは大正12年創業の老舗酒蔵です。そこで作られた日本酒の酒粕を使っています。

鱈の味噌粕漬けはこのこだわりの味噌と酒粕に三河みりんを合わせ、独自のブレンドで調合した味噌粕にサワラを漬け込んでいます。出来上がるまでに3日間かかる自慢の味です。ぜひご賞味ください！

こだわりの鱈の味噌粕漬け



のどぐろを炙るのはなぜ？

刺身の多くは皮を取りますが、のどぐろの刺身はほとんどが皮を炙っています。普通の魚は皮が厚く、噛み切れずに口に残ってしまいます。もちろん炙って食べることはできませんが、炙ると身に火が入ってしまい生焼けのような刺身になります。のどぐろは皮が柔らかく、少し炙るだけで皮の食感が気にならなくなります。また、皮のすぐ下にある皮下脂肪が熱で溶けることによって脂の甘さを感じられるようになり、新鮮なのどぐろを美味しく食べることが出来るのです。

アレンジレシピ

ホウボウとイチジクのマリネサラダ



- ・ホウボウ(サカナDIY)
- ・ペビーリーフ
- ・ミニトマト 2個(1/4)
- ・イチジク 1個(1/8カット)
- ・オレンジ 1個
- (皮を剥き、半分は果汁用)
- ・残りは盛り付け用にカット)
- ・塩
- ・オリーブオイル

- ①ホウボウを薄くスライスし、塩ひとつまみを全体にまんべんなく振る
- ②上からオリーブオイルを大きじ3杯回しかけ、ラップをしておく
- ③小皿にオリーブオイル大きじ2杯、塩ひとつまみを入れ、上から果汁用のオレンジを絞ってよく混ぜる
- ④野菜↓ホウボウ↓果物の順に盛り付け、③を全体にかけて完成！