

# スモークサーモン

魚体が密にならないような環境で余計な投薬をせずに養殖されており、安全・安心と評されるデンマーク産のサーモントラウトは、スモークサーモンにするには最適な脂がのっています。魚体の水分と臭みを除く為、魚体に手で塩を擦り込む乾塩法を用い、国産の桜チップでじっくり燻製して薫り高く仕上げました。古来より日本に伝わる伝統的な製法でつくられた『淡路島の藻塩』を使用。海藻を利用してつくる藻塩はスモークサーモンとの相性が良く、まろやかな味わいととろけるような口あたりがお楽しみいただけます。

# スモークサーモン

魚体が密にならないような環境で余計な投薬をせずに養殖されており、安全・安心と評されるデンマーク産のサーモントラウトは、スモークサーモンにするには最適な脂がのっています。魚体の水分と臭みを除く為、魚体に手で塩を擦り込む乾塩法を用い、国産の桜チップでじっくり燻製して薫り高く仕上げました。古来より日本に伝わる伝統的な製法でつくられた『淡路島の藻塩』を使用。海藻を利用してつくる藻塩はスモークサーモンとの相性が良く、まろやかな味わいととろけるような口あたりがお楽しみいただけます。