

# ダイヤモンド

所在地 鳥取県米子市

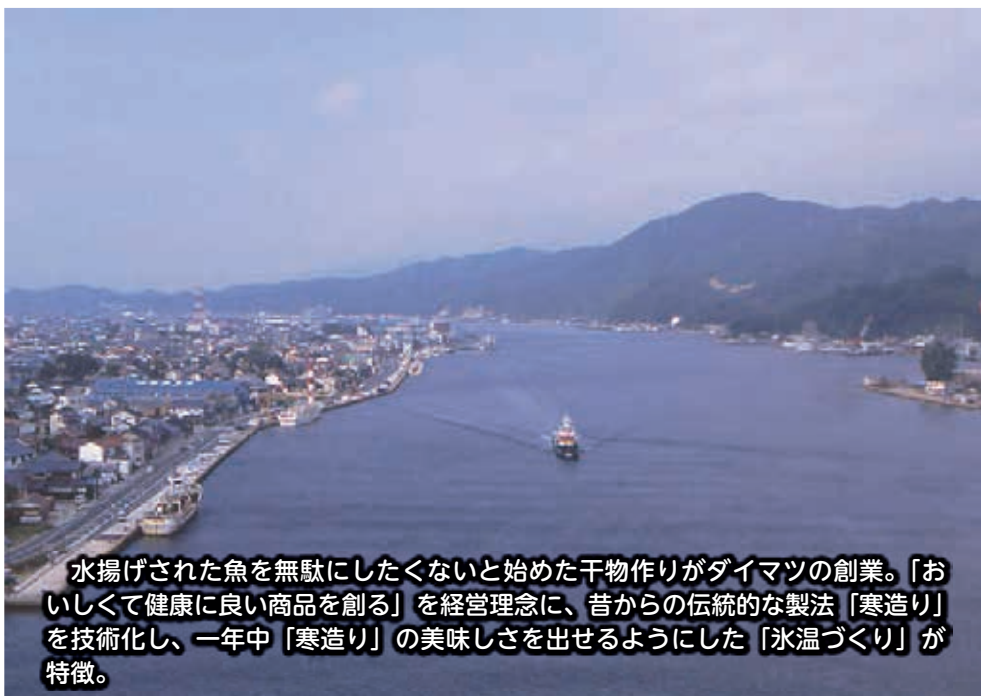
視察日 2015年10月1日(木)

## 主な取扱品目

氷温さば、氷温たらこ（上切子）、さばの雪見おろし 他

## 生産者の声

お客様の「うまかった」の声が聞きたくて50年、商品を創り続けています。絶妙の塩加減を研究し、こだわりの原料を使用して手間ひまを惜しまずに作っています。「おいしくて健康に良い商品を創る」がモットーです。



## 商品の特徴



「氷温づくり」は、0度以下でもものが凍るまでの温度帯（氷温帯）で熟成・乾燥・発酵・解凍などの加工をする製法。素材の鮮度を落とさずに加工することができ、素材本来の旨味を引き出す。脂ののった鮮度の良いノルウェー産の冷凍さばをゆっくり時間をかけて氷温解凍。ミネラルたっぷりの天然塩を使用し、じっくりとさば本来のおいしさを引き出している。

## 参加理事のコメント

鳥取の20世紀梨の貯蔵の失敗から生まれた氷温技術。氷温で仮死状態にした金魚が元気に復活する実験を目の当たりにし、その鮮度の高さを確信しました。また「氷温づくり」は、冷凍の原料を解凍するだけで3日もかけるとても手間ひまのかかる製法であることもわかりました。美味しさと安全を追求するがゆえの「氷温づくり」。おいしさの秘密は、生産者の信念であると実感しました。

