

## 北海道福島町

# いかス海峽するめ

福島で生産されるするめは  
味よし・鮮度よし・スタイルよし  
旨味がギュッと詰まった  
とんがりホデイは  
新鮮なイカで造った証拠です！



海峽のまち・横網の里

北海道水産振興協会の登録商標

## するめ生産量日本一の町 北海道福島町

北海道渡島半島の南端に位置する福島町は、「海の幸の宝庫」津軽海峡に面した漁業と水産加工業の盛んな町です。

全国でも例のない二人の横綱「第41代横綱千代の山」「第58代横綱千代の富士」の出身地としても知られています。

また、江戸時代1700年後半にはすでに開発、生産されていたといわれる「するめ」は、現在日本一の生産量を誇り、その品質の高さには定評があります。

福島町の名産品「するめ」をもっとたくさんの方々を知っていただきたいと願い、「いかス海峽するめ」というブランド名を決定しました。

添加物は一切使用しておりませんのでどうぞ安心してお召し上がりください。



## 福島町水産加工振興協議会

北海道松前郡福島町字福島820  
TEL (0139) 47-3004 (事務局: 福島町産業課)



旨さの違いは  
一目瞭然！

赤褐色の肉厚な身は  
美味しさたっぷり！  
吸盤が大きく、しっ  
かりしているのも  
特徴です。

# するめのイカす話

## 健康食品 するめに注目!

よく噛んで食べることが脳の活性化や健康維持につながるということがいわれています。噛めば噛むほど味が出るするめはピッタリ!食べやすい大きさに裂いてゆっくり噛んで味わってくださいね。

## するめだって 鮮度が決め手

「いかス海峡するめ」の原材料となるイカは、とれたて新鮮なものだけ。お刺身でも食べられるようなイカを干すなんて、ちょっと贅沢?



## 炙る? そのまま?

固くて苦手という方は、軽く炙ってから細かく引き裂いてどうぞ。

## 平安するめ

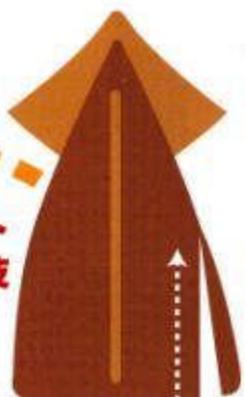
平安時代に編纂された「延喜式(えんぎしき)」に朝廷への献上品としてするめが用いられたという記録が残されています。高貴な食べ物だったのですね。

## ロケット つくってます!

…とは言っても、宇宙開発のお話ではなく、鮮度の良いイカでつくったするめの通称なんです。そういえば、ピンととがった耳の部分はロケットに似ていますよね。「いかス海峡するめ」ももちろんロケット。みなさんの食卓へ飛んでいけ~!

## するめカット のヒミツ技

するめを食べる時、どの方向に裂いていますか? 図のように縦に裂くと組織を断ち切ることで横に裂くよりも柔らかく召し上がれます。どうぞお試しを…。



キッチンばさみを  
使ったと  
簡単ですよ~

## 一番するめと 二番するめ

昔、南方貿易の主要水産製品だったするめ。当時の輸出等級からケンサキイカのするめは一番するめ、スルメイカ原料のするめは二番するめと呼ばれることがあります。でも「いかス海峡するめ」の味はダントツで一番です!