

赤肉類の解凍方法

鯨料理のレシピはこちら→<http://www.geishoku-labo.co.jp/recipe/>

冷凍のくじらの赤肉類は、従来解凍が難しく2日にわたって低温でゆっくり解凍する必要がありましたが、お届けしました赤肉類は冷蔵庫で数時間で解凍してご利用いただけます。尚、完全解凍しますと3%~5%程度のドリップが出ます。完全解凍させずにシャーベット状の段階で包丁を使っていただきますと、スライスが容易です。再凍結は品質を大幅に低下させます。

尾肉



★食べ方

刺身で食べるのが、最も美味しいといわれています。くじら肉の味覚の代表選手です。臭味もなく、独特の甘みと味わいをお楽しみください。

★部位の説明

くじら肉の中で最も美味しいといわれる部位。現在の捕獲調査では、生産される量はきわめて少ない希少な部位です。

鹿の子



★食べ方

最も代表的な料理には、関西の代表的な鍋料理ハリハリ鍋の具として使われます。他に、すき焼きやしゃぶしゃぶなどにもご利用いただけます。たっぷり含んだくじらの脂肪分が、風味のある甘みを引き出します。

★部位の説明

あご骨の周りにあたる部分で、筋肉に脂肪が粒状に存在し、その模様が子鹿に似ていることから鹿の子と呼ばれている高級赤肉部位です。

赤肉



★食べ方

刺身から、焼く、揚げる、煮るなど様々な調理方法で楽しんでいただけます。刺身の場合、ショウガ醤油やニンニク醤油などが一般的ですが、ごま油に塩を入れたタレもよく合います。

★部位の説明

鯨の背側の部分で、最も生産量も多く、赤肉といえば本来はこの部位の肉です。赤肉類にはこの他、赤肉中切れや小切れ、加工用等があります。

白手物の特徴

鯨料理のレシピはこちら→<http://www.geishoku-labo.co.jp/recipe/>

くじらの脂肪は、魚と同じような成分組成であり、体に良いとされているEPAやDHA等のn3系不飽和脂肪酸を大量に含んでいます。くじらの脂肪には独特の風味と甘みがあり、煮物や汁物にも適しています。尚、本皮は半解凍状態でスライスしていただくと、切り易いです。

白手物の解凍は常温でも、流水解凍でも問題ありません。

本皮



★食べ方

薄くスライスして赤肉と一緒に食べると、本革の独特の甘みと脂肪分が赤肉と組みあわさされて、双方の美味しさを引き立てます。椀物や煮込みなどにお使いいただいても、風味ある味と食感をお楽しみいただけます。

★部位の説明

鯨の表皮の下にある脂肪層です。くじらの脂肪は、魚と同じような成分組成であり、体に良いとされているEPAやDHA等のn3系不飽和脂肪酸を大量に含んでいます。

畝須ベーコン



★食べ方

鯨ベーコンは、そのままショウガ醤油やニンニク醤油・ポン酢等のお好みの調味料と合わせて食べていただけます。

チャーハンの具や、野菜等との炒め合わせ料理にも最適です。

★製品の説明

くじら製品で一番人気の高いのが、この畝須(ウネス)という部位を使用した、ベーコンです。

ボイルさえずり(舌)



★食べ方

ボイルさえずりも、ショウガ醤油やニンニク醤油・ポン酢等のお好みの調味料と合わせて食べていただけます。チャーハンに具や野菜等との炒め合わせ料理にも最適です。

★製品の説明

舌は文字通り、舌です。さえずりとも呼びます。一般の方が原料を入手する事は難しく、ボイルされた加工品で流通するのが一般的です。独特のもちっとした食感と特有の風味は、さえずりならでは味覚です。