



島風通信2012

Shimakaze News Extra



お待たせしました、 ついに発売!



島自慢のブランド海産物「いわがき春香」と「朝どれ白いか」を贅沢に使用し、島風便オリジナルのホワイトソースの濃厚味と香りが、岩がきや白いかの旨味を引立てる、絶妙なバランスのクリーミーなポテトコロッケです。
すでに島の玄関口「キンヤモヤセンター」の2階にあるレストラン「船渡来流亭(せんとらるてい)」では、寒シマメ漬け丼や、白いか(耳)米粉唐揚げなどを使ったメニュー「コロニー定食」の中に、この白いかのクリーミーなポテトコロッケが使われており、大人気メニューとなっています。

高級食材の『いわがき春香』と『朝どれ白いか』を贅沢に使用

新登場 【岩がき・白いかの クリーミーなポテトコロッケ】

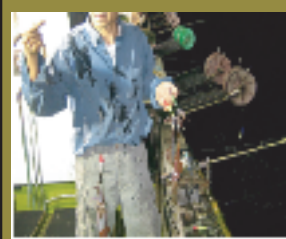
KPK-1
岩がきのクリーミーなポテトコロッケ(2個入)
660円(税込)

KPK-2
白いかのクリーミーなポテトコロッケ(2個入)
571円(税込)



【いわがき春香】

隠岐の島の海域は全国に誇れる清浄海域で、「春香」はその海で3年間じっくりと時間をかけ丹念に育てられます。
美味しさは勿論のこと、衛生管理も徹底しています。生育海域の衛生状態を絶えずチェックしているほか、水揚げ後には腸炎ビブリオのリスクを減らすため、殻に付着した海藻などをグラインダーで削り取ったり、紫外線滅菌海水による浄化を行い出荷されます。



【朝どれ白いか】

夏から秋にかけて水揚げされる白いか(剣先イカ)は隠岐の代表的な魚介です。
白いかは非常に甘みが多いイカで、そのモチモチした食感とともに、高級な寿司ネタやお刺身として重宝されています。
日本近海で獲れるイカはおおよそ100種類ありますが、その70%近くがスルメイカです。
ケンサイイカ(白いか)は、全体の数%しか漁獲量がなく、それだけ貴重なイカと言えます。