

知床から旨い魚産直!!

創業昭和八年

知床工房のものづくり



目利きとこだわりの製法で風味豊かな美味しい魚を委せております

7/31
入荷



知床工房は大量生産・大量出荷はせず、ひとつひとつ丁寧にお客様が喜んでいただけるように商品を作っております。店長のおすすめは『いくら醤油漬け』!!なによりいくらが大好きな店長は死ぬ前に食べたいものはいくら!!というほどのいくら好き。無添加のいくらを探してもほとんどありません!!ぜひこの機会にどうぞ。

①めじか 約80g×2切

数千本に1本しか獲れないと言われるとっても希少な『めじか』を低温塩漬けしました。脂の乗りがととてもよく、絶妙な塩加減に仕上げた逸品です。



②こまい(特大サイズ) 約215g(1本)

知床産のつるし氷下魚(こまい)は一口食べると深い味わいの旨みを感じます。そのまま焼いても、ムニエルにしても美味しい。



⑤ほっけ開き 約240g

最近美味しいほっけに出会ったことがない!!方必見。目利きの知床工房は厳選した上質のほっけを熟練の干し方で作りました。



③宗ハカレイ 約90g×2枚

淡白な白身のカレイの中で脂が多く旨みが多い宗ハカレイは干物にすると旨味と香りがグンと引き立ちます。



⑥にしんの一夜干し 約150g

北海道ではほっけとともに人気のにしんの一夜干し。脂ののったにしんの一夜干しは噛むごとに深い味わい



④天然寒ぶり切身 約90g×2切

知床で水揚げされた8キロ前後の脂ののった寒ぶりの切身です。冬の献立に、照り焼きやブリ大根はもちろん塩焼きでも美味しいです。



⑦銀かれい刺身昆布メスライス 約100g

知床で獲れる脂ののった大型カレイを、その日のうちに切り身にして下に昆布敷いてメました。刺身用はめったに出回らない逸品。



創業昭和八年

知床工房の ものづくり



目利きとこだわりの製法で
風味豊かな美味しい魚を奏でております



⑧天然寒ぶり味噌漬け 約90g×2切

8kg前後の脂ののったぶりを生のまま低温熟成。寒造りの無添加味噌と三河味噌で味付けしました。



⑪シロサケ鮭生切身 約70g×2切

北海道定番のシロサケを塩漬けにせず切身にしました。ムニエルなどにしてお召し上がりください。



⑨目鯛味噌漬け 約80g×2切

あっさり淡白な白身魚の目鯛を味噌漬けにしました。味噌床は網走の寒造りの無添加味噌、本格三河味噌で味付けしました。



⑫銀かれい味噌漬け 約120g

あっさり淡白な白身魚の目鯛を味噌漬けにしました。味噌床は網走の寒造りの無添加味噌、本格三河味噌で味付けしました。



⑩銀かれい一夜干し 約70g×2切

秋の知床で獲れた脂ののった締りのある黒かれい。煮付けはもちろん、焼いても蒸しても、ムニエルでも美味しい。



⑬さくらます生切身 約70g×2切

5月上旬から獲れるサクラマスは、脂がしっかりとって身質が柔らかく繊細。約1カ月の間しかとれない貴重なさくらますを切身にしました。



⑭無添加いくら醤油漬け 約90g

浜でとれた鮭からすぐに筋子を取り出しいくら状にして無添加の醤油と三河みりんで味を調えたものです。冷蔵庫で6時間ほど自然解凍後そのまま温かいごはんの上にお召上がりください。



食楽5ほ

おーるうえいず

NATURAL FOODS SHOP -find your specialty-



品川区大井7-30-10
TEL:03-5718-6361

【営業時間】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>