



RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



地産外消プロジェクト



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。

安心食材の店

RenDorf

レンドルフ大森店

横浜で伊豆のひもの 工場直営

伊豆のひもの専門店

魚 恵

横浜市青葉台に、無添加と天日干しにこだわる、伊豆のひもの専門店「魚恵」さんのお店があります。先代の室伏商店（室伏夫妻）が横浜で、伊豆のひものを販売して30年。その跡を継ぎ、二代目「魚恵」として1999年9月にリニューアルオープンをしました。店主自ら、伊豆・伊東の自社加工場直営の、こだわりのひものを製造販売しています。

伊豆にいかなくても、美味しいひものがいただけます！



輸入魚を使用しているひもの屋さんが多い中、

魚恵さんは、地物を始め国内魚を使用した、無添加と天日干しに

こだわった美味しい！ひものと、珍味などを製造販売しています。

脂ののっているもの、程よくぬけているものなど、魚を知り尽くした職人さんならで

はのひものは肉厚で食べ応えがあり、一度食べたらやみつきになる！逸品です！

確かな腕をもつ職人の証です！！



街で愛され続けるひもの店「魚恵」の社長・三谷恵一さんは、ひもの職人です。

店内に飾られている賞状や盾の数々は、毎年伊東市で行われる、魚をいかに素早くきれいに開けるかを競うコンテスト「ひもの日本一開き大会」において、熟練の職人さんが集まる中で、優勝・準優勝など、数々の栄冠に輝いたひもの開きの名人です。この賞こそが、何よりも確かな腕を持つ職人の証しです。

伝統を引き継ぐ手法！元祖えぼ鯛と金目鯛の開き

魚恵のひものは、
伊東・網代港水揚げの
旬の地魚を始め、国内近海魚を
手間ひま惜しまず
昔ながらの手法で造った
こだわりのひものです。



今でこそ、ひものの定番と言えば「えぼ鯛の開き」ですが、

最初に関きにしたのは、先代の室伏夫妻です。

昔、あじが不漁で捕れず、ひものが造れない年がありました。

何かほかに代わる魚がないか？と困り果てた時に、えぼ鯛を開きにしたそうです。

あの、独特の腹の部分に出刃包丁で線を入れてから開く開き方も、その時考え

ました。また、「金目鯛の開き」も、下田や稲取より早く開きにしました。

昔ながらの手法で造った！ひものへのこだわり

こだわりその① 原材料へのこだわりは「食の安全第一！」

近年不漁もともない、他店ではひもの原料として、

輸入魚を使用しているケースが目立ちます。

魚恵さんは、地物を始め国内魚を使用しています。

一枚一枚丁寧に手で開いて、ミネラル豊富な天日塩、みりんは無添加

「味の母」を使用するなど手間暇おしまず昔ながらの手法で、食べる人の

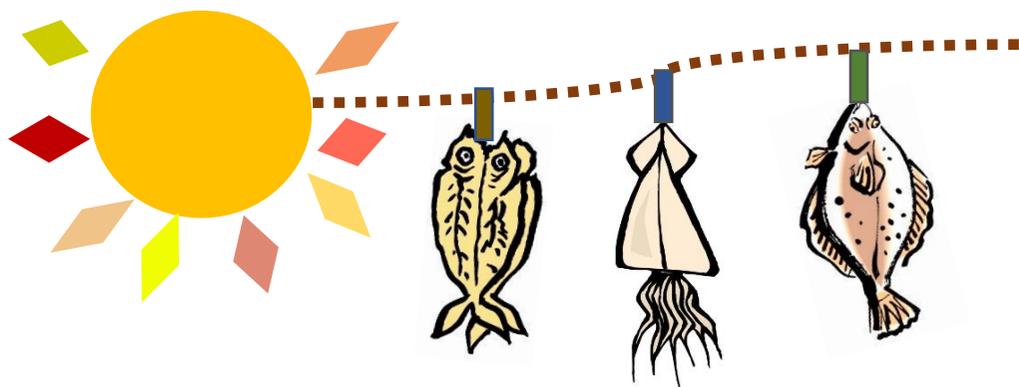
立場に立ち、国産無添加にこだわり、「食の安全を第一」に考えて造っています。



伊豆のひもの
専門店

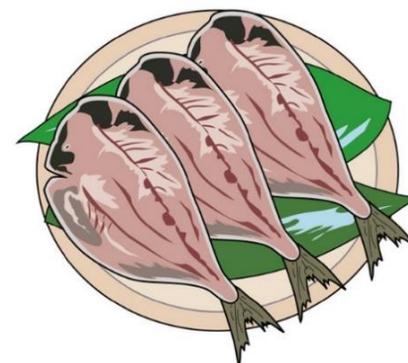
魚恵





こだわりその② 製法へのこだわりは「天日干し」

近年では、天候に左右されず安定した供給を保つために、
機械を利用した乾燥方法を利用しているひもの屋さんが多い中、
魚恵さんは、伝統的に行われている昔ながらの手法！



「天日干し」にこだわっています。

太陽の光で旨み成分が凝縮した、ふっくら美味しい天日干しのひものを造っています。



伊豆のひもの
専門店

魚恵



こだわりその③ 天日干しへのこだわりは、「職人技！」

天日干しは、おひさまが大切です。しかし、もっと重要なのは風です。

日射だけだと、逆に魚をいためる原因にもなりかねません。強すぎる日射は厳禁です。

日射と風とのバランスが重要なのです。その時の天候や、魚の種類、魚質、塩分濃度などを見極め、すべての作業をベストな状態で行います。

それは長年の勘だけがたよりなのです。まさに、確かな腕を持つ、「職人技」です！



伊豆のいもの
専門店

魚恵

魚恵さんとの出会いは、一流のお店への一歩

大西店長



ひものは、みな同じだと思いませんか？

魚恵さんは、神奈川県主催の「神奈川100選(神奈川の名店)」にも加入

され、神奈川物産展や、一流デパートの催事に年に数回出店されてい

ますが、行列もできるほど大変な人気です！(*^-^*) もちろん、東京で

魚恵さんのひものを購入するならば、物産展やデパートの催事でしか手に入りません(>_<)

その中で偶然、物産展で、すでにお取引のあるハム屋さんにご紹介いただいたのが、始まりです。

弊社のコンセプトを理解して、一流のお店が、一流のひもの屋さんの魚恵さんを紹介していただき

ました。取り扱い当初に比べて、たくさんのお客様にご購入いただいで

います。人気のひものはご予約をいただくかたも多く、今では一度に100枚

を超えるご注文もいただいております(^_^)v

安心食材の店



by 大西美也子



一流デパートでの
「魚恵」さんの催事風景



「魚恵」さんのギフトセット

テレビや雑誌など、多数のメディアで紹介されています！



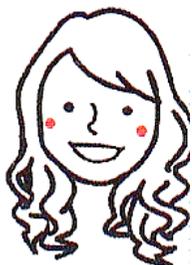
取材されました

2007年4月	神奈川県観光ガイドブック サーベイ神奈川 横浜・鎌倉特集
2010年	FMサルース 生放送にて 魚恵インタビュー
2010年5月	生活をサポートする沿線情報新聞 グルメ&スイーツ
2010年6月	相鉄不動産、阪急不動産 タウンガイド
2010年10月	タウン情報誌 アーバンゆるプラ商店街散歩
2010年10月	テレビ東京 “出沒アド街ック天国” 横浜青葉台特集で放送されました
2014年3月	テレビ朝日 “若大将ゆうゆう散歩青葉台周辺” にて紹介されました



店長オススメ！魚恵さんのこだわりの美味しいひもの

脂がのって
最高です！



安心食材の店

Ren
Dorf

レンドルフ大森店



伊豆のひもの専門店

魚恵

伊東網代港 水揚げの地魚
厳選した近海魚を
伝統の手法で造った
高級ひものです。



さばひもの あじ開き えぼ鯛開き かます開き さんま開き 金目鯛開き

とびうおひもの さんまみりん干し あじみりん干し さばみりん干し いかなど

※種類によっては、売り切れてしまうものもございます。お早めにお求めください。

- 当店では、月に一度の販売となっています。ご予約も承っておりますので、詳細はレンドルフ大森店へお問い合わせください。

美味しい！ひものを 美味しく！食する 魚うい恵いさんのおすすめ講座

その① 美味しさを逃がさず保存する方法

魚恵のひものは生干魚です。

◎保存の目安は、

冷蔵(5℃以下)で4日

冷凍(-18℃以下)で30日間までです。

◎冷凍保存の場合は、必ず1枚ずつラップをして保存してください。

※長期保存をする際は、脂質の酸化が進み風味が落ちてしまう「肪焼け」が起こることがありますので、なるべく、風味をそこなわないうちに、お早めにお召し上がりください。



その② ひものを美味しくふっくら焼き上げる方法



〈金網で焼く場合〉

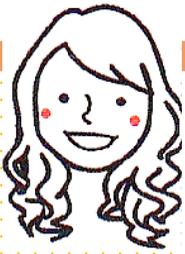
- ◎網はよくあたためておいてください。
(網が冷えていると身がくっつきます)
- ◎ひものは焼けるまでいじらないでください。
(身が切れたり、くずれたりします)



〈フライパンで焼く場合〉

- ◎クッキングシートやフライパン用ホイルをしいてください。
- ◎フライパンをあたためてから魚をのせて、ふたをしないで焼いてください。火加減は中火以下

- ♣ 塩干し……皮目から中火～弱火で焼きます。焼き加減は皮7:身3
- ♣ みりん干し……焦げやすいので身から弱火で焼きます。焼き加減は身8:皮2
- ♣ 冷凍したもの…解凍後に焼いてください。冷凍したまま焼くときは弱火で焼いてください。
- ♣ ガスコンロ(片面焼)で焼く目安…真あじ1枚 強火で皮目7分:身3分
さばみりん1枚 弱火で身8分:皮1~2分



MIYAちゃんの『干物の豆知識』

干物は栄養の宝庫です！お魚をたくさん食べましょう



『干物は魚の身を開いて塩をまぶし、長期保存するために乾燥させた加工食品』

Q1) 干物はなぜ美味しいの？

◆乾燥させることで、独特な食感と旨み成分のイノシン酸(アミノ酸)が増す効果があります。そして、魚に含まれるタンパク質・脂質・カルシウム・ミネラル・DHA(ドコサヘキサエン酸)等も豊富なので、美容と健康にいい優れた食べ物です！

Q2) 天日干しと一夜干しのちがいは？

◆天日干し → 日光と風にあてて乾かす方法

(陽当たり・風通しの良い場所で数時間干して、その後日陰で数時間干します)

◆一夜干し → 冷たい夜風にあてて乾かす方法

(干す時間は約3~5時間夕方に干して朝に取り込みます)

・干物は、太陽だけでも風だけでも乾きますが、日光と風のコンビネーションが大切であり、「干物の極意」です！

Q3) 魚はなぜ開きにしてから干すの？

◆アジ・サバ・サンマ等の厚みのある魚はそのまま干すより、開いて身を半分にするすることで、早く乾燥しやすく、また、効率よく酵素によって旨み成分のアミノ酸への分解ができるからです(^_^)v

「かね田のひもの店」

「男たちのご馳走キッチン」より参照