



地産外消プロジェクト

地産外消とは、地域の過疎化などで伝統的な製法で作られた商品が地元での消費が難しくなっている昨今、各地域のこだわり商品を都心(地元地域外での消費)で普及していこうという想いで立ち上げたプロジェクトです。食品添加物は極力抑えた製法にこだわり、私たちのカラダとココロが喜ぶ食材を探し広げて、素晴らしい生産者と素晴らしいお客様との出会いの場をレンドルフは提供いたします。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。

Your what you eat Always Be Yourself

北海道の中でも「知床魚は格別」と地元の方が自慢する知床の海産物



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



知床工房は昭和8年の創業から「地元の新しくて安全な魚介を扱うことをモットーに」全国のお客様のもとへ届けるため、努力を惜しまず、目利きで加工から販売まで、知床の豊富な魚介類を提供する水産加工会社です。地元を愛し、知床・オホーツク海で採れたばかりの鮮魚のみを扱う徹底ぶりです。

世界自然遺産にも登録された知床は海にも自然の栄養がたっぷり。そこで穫れる魚介はどこよりも脂ののりが良く、身のしまった質の良い美味しさが自慢です！

機械を使用しない、まさに“手作り”から生み出されるこだわりの干物は格別な美味しさです。ご自宅に居ながら知床の旨味をお楽しみいただけます。ぜひ、ご賞味ください。

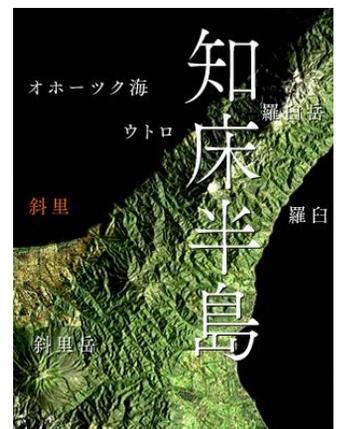
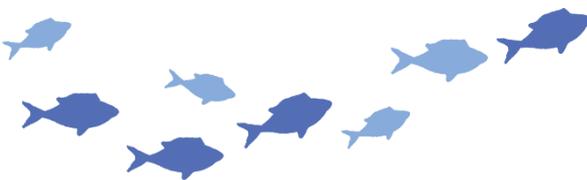


世界自然遺産「しれとこ」は脂ののったお魚の宝庫です。

知床半島が位置する斜里岳と羅臼岳の二つの日本百名山をかかえた千島火山帯は、人が踏み入ることのない大自然の環境を今も残しています。未踏の森林から流れ出す天然のミネラルは日本一川の数が多い斜里町があるオホーツク海に注がれ、ロシアのシベリア山脈を流れるアムール川によって、森のミネラルがオホーツク海に降りると共に、厳冬はその川の真水が凍って流氷になる言われています。斜里町一帯の沿岸は他のオホーツク海と違い、天然のミネラルを含んだ流氷の下にはたくさんの栄養たっぷりのプランクトンが豊富に発生するため多種多様な魚が集まり、良質な漁場として古くから知られています。特に栄養価の高い小魚が豊富に棲みつき、海水温が通年を通して冷たく、肉厚で脂がのって美味しい魚が育つ絶対条件が揃っています。北海道の中でも「しれとこのお魚は格別」地域ブランドとして格上の存在となっています。



過酷な環境が育む、絶品の魚介類





「純粋知床産」新鮮さが何より大切な生加工の強み

知床工房で扱う鮮魚を「純粋知床産」と言います。

ロシア産など国外からの冷凍品は一切使用していません。

斜里港で仲買人の免許を持ち、その日、知床沖で水揚げされた天然の魚貝の中から全て目利きで最高の鮮度のものだけを選びすぐって、競り落として仕入れています。

地元だからわかる知床の厳しい環境で育った天然の海の幸を魚種によって最も美味しく食べられる方法を「よりよく仕上げること」をモットーに、その日のうちに加工処理しています。新鮮だからこそ、臭みもなく美味しいお魚たちを安心して味わうことができます。

食への信頼を高めることは、産地の表示・無添加はもちろんのこと、天然の豊富な恵みを最大限に受けて、お客様に喜んでいただくために、それらの素材を一番良好な状態でお届けできることだと心がけています。





地元の誇る味と鮮度をそのままに 機械を使わずこだわりの「知床旨味干し」

「知床旨味干し」は知床で獲れたお魚を海水処理し、素材の味を感じられる甘塩の優しい塩加減で吊して一夜干しにしたものです。

低温長時間乾燥によって水分を減らし、旨味が凝縮するうえに、ゆったりとした乾燥の間に魚のたんぱく質がアミノ酸に変化して旨味も風味も加わります。長時間干すことは知床の冷涼な気候だから成しえる旨味干しです。生干しにしたあと風味を損なわないうちに真空舗装を施し、外気との遮断によって干し上がりの風味を残しています。機械で効率良く行う作業は革新的に作業は進めますが、要所は必ず人間の細かい目が必要です。

いちばんは、ひとつひとつ当たり前の工程を丁寧に行い、大事な要所は人の目で確認すること。これが変わらない美味しさの秘訣です。





旨いきんきは知床工房にあり！

公益社団法人オホーツク地域振興機構が認めた一夜干し

知床工房は、北海道でも一番の高級魚とされる知床産きんきのみを扱った専門店でもあります。もともと、きんきは大量に獲れる魚ではありません。ましてや、足が早く高額でリスクが高い魚です。氷温の低い知床の海だからこそどこよりも脂ののった美味しいきんきが味わえるポイントでもあり、その日に獲れたきんきをその日のうちにその場で加工をしています。（12時間以上吊し干し）生干しゆえに鮮明な赤い色合いと、低温長時間乾燥によるきんきの凝縮された味は、本場知床ならではの加工と冷涼な気候が重ねあった技術と地域の融合がもたらすものです。きんき本来の素材の味が伝わります。

- ・公益財団法人オホーツク地域振興機構
 - ・知床しゃりブランド運営委員会(斜里町役場 商工観光課)が認めた4品
- オホーツクプレミアムブランド・斜里ブランドW受賞!**



純粋知床産 きんき一夜干し



純粋知床産 銀がたい味噌漬



純粋知床産 きんき味噌漬



純粋知床産 さくらます味噌漬



レンドルフだから手に入る

世界自然遺産しれとこの美味しい！「純粹知床産」海産物



当店では不定期ではありますが、年に数回『北海知床フェア』を開催し「知床工房」の海産物を販売させていただいております。大人気！の「時知らず鮭」をはじめ、たくさんのご予約を頂き、お客様に待ち望んでいただいております♥

※規格、内容量等に変更になる場合がございます

※詳細は店頭にてお尋ねください

※画像の一部はイメージです

時知らずの塩漬け

約80×2切

季節はずれに獲れる鮭「時知らず」と言います。知床産では超希少。脂ののりは高値の「鮭児」に勝るとも劣らない。



時知らず漬け刺身用

約130g

知床産では超希少なその日に獲れた大型の時知らず鮭を漬けにして、新鮮なまま急速冷凍加工。



脂がのっけていて秋鮭に比べて身がふっくらでやわらかく美味しいです。

鮭めじか塩漬け

80×2切

成熟度の低い鮭で目と鼻の間隔が近いので「目近」と呼ばれる。北海道では“幻の鮭”と呼ばれています。



つぶ貝刺身大サイズ

約120g

知床産つぶ貝の中でも高価な「ばい貝」を使用。冷蔵庫で自然解凍してそい切りしてお召し上がりください。



宗八カレー一夜干し

1切(約110g)

カレーの一夜干しと言ったら「宗八かれい」淡白なのに旨味が強く白身なのに脂がのっけていて、干物好きにはたまりません！



天然寒ぶり味噌漬け

1切(約140g)

脂ののった大型寒ぶりを生のまま熟成させ、無添加の寒造り味噌と三河味醂床に漬け込みました。





さくらます半身干し



約65g×4切
紅鮭と並ぶサケ科の中の
美味な種類で、知床では
さくらの開花季節しか獲
れないため「さくらます」
と言われてています。身が
柔らかく繊細で大きいも
の程、脂がのっています。

ゆでたこ刺身用



約200g
ミョウバン不使用。新鮮
なうちに茶葉でボイルし
ています。噛めば噛むほ
ど濃厚な美味しさが口
中で広がります。

銀かれい一夜干し



70g×2切
深海の脂ののった大型銀
かれいはふっくらとして
噛めば噛むほど美味しさ
が口の中いっぱいに広が
ります。

銀かれい昆布メスライス



約100g
昆布の風味が魚の生臭
さを抑え、カレイの旨
味と昆布の旨味が相
まって極上の美味しさ
です。塩をふって食べ
るとさらに美味しさが
引き立ちます！

まだら味噌漬け



1切(約120g)
脂ののったまだらを特
選みそにじっくりと漬
け込みました。
身がふっくらとやわら
かくてジューシーです。

開きほっけ



1切(約230g)
知床はほっけの名産地
海水温が低い所ではホッ
ケの身のしまりが良く
ジューシーで脂ののりが
いい最高級のほっけです。

高級きんき一夜干し



1切(約255g)
高級魚とされる知床産きんき。低温長時間乾燥によって
凝縮された味はきんき本来の素材が伝わります。

・公益財団法人オホーツク地域振興機構
・知床しゃりブランド運営委員会(斜里町役場 商工観光課)が認めた4品
オホーツクプレミアムブランド・斜里ブランドW受賞!



銀かれい味噌漬け



1切(120g)
深海の脂ののった大型銀かれ
いを生のまま、北海道丸大豆
使用の寒造り味噌と三河味噌
で合わせて低温熟成させた味
噌床で漬け込みました。



さくらますみそ漬け

1切(90g)
脂ののった身質の繊細なさく
らますを生のまま北海道丸大
豆使用の寒造り味噌と三河味
噌で合わせて低温熟成させた
味噌床で漬け込みました。



鮭の豆知識



鮮やかな身の色が美しい鮭は色々な料理に使われ、目でも舌でも私たちが魅了させてくれます。味の違いはありますが、見た目では種類を見分けることができません。

「知床工房」の加工している美味しい鮭の種類についてご紹介いたします！

「時知らず」



秋に獲れる秋鮭と同じシロザケという種類ですが、季節外れに獲れるため「時知らず」と呼ばれ、産卵期ではない時期のため筋子や白子がなくその分、脂ののりと栄養価に優れています。知床産の時知らずは超希少で、1日の漁でも1本獲れるか獲れないかと言われるほどです。脂のりだけをみれば価格が数倍以上の「けいじ」に勝るとも劣らないとも言われています。



「めじか」

秋に獲れる鮭の中でも良く太って背中がこんもりとして目の間隔が近いので「目近か」と呼ばれています。知床産のめじかは超希少で、獲れるのはなんと2,000本に1本の割合で、幻の鮭とも言われています。

鮭本来の味わいが楽しめる知床産の貴重な「時知らず」と「めじか」をぜひ、ご家庭でご堪能ください。