

かあちゃんの作る  
粕漬けは旨いんだ

伊勢志摩 立神  
ひょうくろう かす  
**兵九郎粕漬け**  
井上真珠

兵九郎家に代々伝わる秘伝の粕漬けは保存料・着色料を一切使わず昔ながらの手作りにごこだわっています。

兵九郎家の嫁に代々伝わる秘伝の粕漬けは、保存食として昔から仕事仲間間で評判になる美味しさでした。その秘密は、養殖しているあこや貝の貝柱や殻扇貝の貝柱を水揚げして新鮮なうちに塩をまぶし、砂糖と日本酒を混ぜた「調味酒粕」にじっくり漬け込んでいくからです。生産者だからできる採れたての新鮮貝柱を使用することで素材本来の風味がそのまま、また日本酒も酒粕も塩も地元三重県産を使用するこだわりで、昔ながらの手作りで旨味が熟成された粕漬けが出来上がっています。

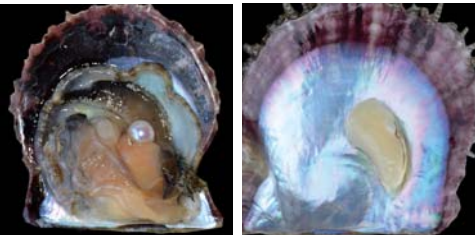
あこや貝は真珠を育む母貝、風光明媚な伊勢志摩地方の英虞湾に抱かれて養殖筏の中で眠っています。この真珠の取り出しの際に一緒に取り出される貝柱は今では数が少なく珍重されています。

波穏やかなりアス式海岸の英虞湾は、三重県の伊勢志摩地方に位置し、揺りかごととも言える真珠筏の中で真珠が静かに眠っています。

あこや貝とは真珠を作る時に使用する貝で、私たちはこの貝を赤ちゃんから育て、真珠の元となる核を入れて半年から一年かけ真珠を作ります。貝柱は冬場に真珠を取り出す際に一つの貝に一粒だけしか採れない勾玉(まがたま)の形をした貴重な副産物です。また今では養殖業者が減り市場に出回る量もごくわずかです。そんな希少価値の貝柱を秘伝の酒粕にじっくり漬け込みました。

風味豊かな酒粕は逸品！ 弾力のある食感と甘みは絶品！ 熟成された貝柱の粕漬けで志摩の豊かな味覚をお楽しみください。

※本品はアルコールを含んでおります。お車の運転はお控えください。



真珠を抱くあこや貝

貝殻と貝柱



あこや貝は何度も丁寧に掃除され美しい海で大切に育てられます



●商品のお問い合わせ・ご購入は

写真撮影：井上寿美（ブログ：パールプリンセスの真珠養殖奮闘記）

**兵九郎粕漬け・井上真珠**

〒517-0503 三重県志摩市阿児町立神 1780-1  
☎0599-45-2608 FAX0599-45-2516