

プレミアム 富士山サーモン

Premium
FUJISAN SALMON

蕪の葉をビュレにして、ホワイต์富士山サーモンが水面を飛び跳ねてる様に見立てた一皿。調理法は生、低温調理、フリット、尻尾は骨煎餅に。生食だけではなく、優しく火入れすることで、ほどけるほどに身が柔らかくなるので、それぞれの食感が楽しめる。
(鎌野一平)

富士山サーモンの味わいを、さらなる高みへ。

『味上げ』養殖生産技術から生まれた「プレミアム富士山サーモン」

富士伊豆箱根エリアの美しい淡水池で育てられた「富士山サーモン」を、生きたまま高塩分水に晒すことによりアミノ酸を増加させる革新的な技術「味上げ」。人間の舌・脳が美味しいと感じるアミノ酸の最高ポイントを超えた旨味をもつ魚を、シンプルかつ安全な方法で生み出すことに成功しました。



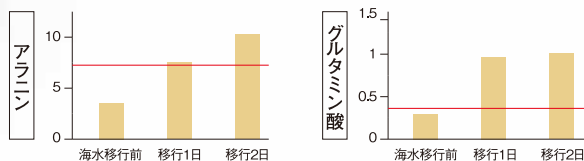


安全でシンプル、そして、大胆。
淡水魚を海水にさらすことで
アミノ酸濃度を上げる『味上げ』。

『味上げ』は、科学に裏打ちされた技術です

研究の結果、2日間の『味上げ』処理で、アミノ酸の一種であるアラニンやグルタミン酸の継続的な上昇が確認されました。

海水移行後の筋肉中遊離アミノ酸濃度の変化 【単位はアミノ酸濃度(mM)】



※赤線は人味覚閾値(人間が、味の物質を感じられる最低の濃度のこと)

味上げ

プレミアム富士山サーモンを塩で脱水し旨味を更に凝縮させカルパッチョ仕立てに。皮面を炙り、白い身とのコントラストを演出。彩りを添えるのは、杉正農園の端正な野菜たち。

「プレミアム富士山サーモン」は、
「ホワイト富士山サーモン」を海水暴露で
味上げした、特別な魚です。



持続可能で
環境に優しい完全養殖

国内で140年以上の歴史をもつ、環境に負荷をかけない養殖技術で、需要と供給のバランスをとりながら高品質のサーモンを育てています。

毎日の健康維持に
不可欠な栄養素がたっぷり

高たんぱく低コレステロールで栄養バランスの良い優秀食材ニジマス。ビタミンB1をはじめ、必須脂肪酸であるEPAやDHAを含みます。

「アニサキス」の
心配がありません

完全な淡水養殖のホワイト富士山サーモンには、寄生虫「アニサキス」の心配がありません。お刺身でも安心して召し上がれます。

料理人の創作意欲をかき立てる、可能性に満ちた素材。



鎌野一平

富士山の伏流水を利用した養鱒場で育てられた、美しい魚。年間を通して安定した水温と、鱒・鱈等の魚粉を使った栄養価の高い餌が、ブレのない味わい、皮面にもしっかりと感じ取れる旨味を生み出しているのではないのでしょうか。どんな調理も受け止めてくれる懐の深さに、いつも刺激されます。数年来富士山サーモンを使わせて頂いておりますが、研究結果の数値だけではなく、確実に旨味が増している感覚が私の中にあります。今後の進化がさらに楽しみな食材です。

鎌野一平 / 1981年三島市生まれ
幼少期から父親の影響で料理に興味を持ち、地元の農業高校卒業後フランス、イタリア料理店、ホテルのスーシェフを経て
2021年10月より伊豆長岡温泉「新叶」の料理長に就任。

