

当社工場 氷温加工 知床一夜干し 干物

道東羅臼産の脂のりが抜群の特大ほっけを昆布塩で仕上げました。



開きほっけ
商品番号 33 ●1枚 945円
商品番号 34 ●3枚 2,700円
商品番号 35 ●5枚 4,500円

オホーツク産の身厚で特大のナメタカレイを昆布塩で仕上げました。



ナメタカレイ
商品番号 36 ●1枚 840円

雄鮭の一番脂のりの良いカマ付ハラスを昆布塩で仕上げました。



鮭のハラス
商品番号 37 ●1袋 840円

道東産の肉厚で柔かいイカを使用した一夜干しです。



イカの一晩干し
商品番号 38 ●1袋(2枚入) 630円

商品番号 39

知床一夜干しセット

(ほっけ1枚、ナメタカレイ1枚、ハラス1袋、イカ1袋)

限定50セット限り 3,000円

ユトピア知床 オリジナルグルメ

サーモンハム

知床の名産、鮭を原料としたハムです。ハムに包まれた知床の鮭をお楽しみください。

サーモンハム
商品番号 40 ●280~300g1本 1,470円

ホタテハム
商品番号 41 ●280~300g1本 1,470円



ホタテハム

ホタテ貝をそのままの味で仕上げました。ハムとホタテの絶妙な味をお楽しみください。

ハム2本セット
商品番号 42 2,900円

ハム3本セット
商品番号 43 4,000円

知床旅情セット



Aセット
●切身5種 商品番号 27-28-29-30-31 各1切、鮭スライス×2
商品番号 13-14 各1袋、いく5200g×1
なんと送料込みで 道内 4,800円
(代金引換の場合は代引手数料がかかります。) 道外 5,000円

Bセット
●ほっけ1枚、ナメタカレイ1枚、切身3種 商品番号 27-28-29 各1切、鮭スライス×2 商品番号 13-14 各1袋
なんと送料込みで 道内 4,400円
(代金引換の場合は代引手数料がかかります。) 道外 4,700円

Cセット
●タラバ足800g×1、ホッケ1枚、鮭スライス1袋 商品番号 13、いく5200g×1
なんと送料込みで 道内 8,700円
(代金引換の場合は代引手数料がかかります。) 道外 9,000円

- 海産物**
- タラコ 商品番号 44 ●300g 1パック…… 2,000円
 - 特上タラコ 商品番号 45 ●500g 1パック…… 5,000円
 - 玉冷ホタテ 商品番号 46 ●500g…… 2,700円
 - 玉冷ホタテ 商品番号 47 ●1kg…… 5,000円
 - 冷凍タラバ足 商品番号 50 ●800g 1本…… 4,800円
 - 冷凍タラバ足 商品番号 51 ●800g 2本…… 9,000円
 - 味付数の子 商品番号 48 ●300g 1袋…… 1,680円
 - 味付数の子 商品番号 49 ●500g 1袋…… 2,835円

おつまみ、お料理などに!

- 珍味セット 商品番号 52 ●鮭チップス×1、ホタテチップス×1、鹿ジャッキー×1 1,050円
- 鹿肉カレー、知床牛カレー、鮭炊き込みご飯セット 商品番号 53 ●250g 1個 945円、210g 1個 945円、410g 1個 840円 2,500円
- 昆布セット 商品番号 54 ●早煮昆布200g、だし昆布200g 1本 1,050円のところ 3本で(組み合わせ自由) 2,100円
- 知床産の鮭を使用した話題の商品 鮭節 商品番号 55 ●30g (5g×6袋入) 525円

「鮭の町」ウトロ

日本一の鮭の秘密

一特別な海にかまえる町ウトロ

ここ知床は、北緯43度から南緯43度にかけての、世界三大漁場の延長線上にあり、まさにその恩恵を受けています。図を見ると、知床半島の周囲の海は、少し沖合に出ただけで水深が50メートル以上となり、急に深くなっているのがわかります。この環境が、知床の海を特別な漁場としています。深い海と流水や海流が複雑に影響しあつた結果、知床ではたいへん多くの種類の魚が獲れます。特にサケの仲間には十二種類も確認されています。

二なぜ他の地域に比べて知床の鮭はおいしいのか?

ここ知床は、沖合い四キロメートルでも水深が50メートル以上の深海になつていて、回遊中のサケが定着網に入りやすいです。これは、主に産卵に向かってくるサケを獲っている他の地域と大きな相違点です。一般的に高級とされるトキラスラサケ、知床の海で獲れるのは、このトキラスラサケも獲れるのです。まさにここ知床ウトロは鮭の町、鮭の本場なのです。

三日本の漁獲量

市町村別漁獲量は、斜里町(二〇一七年) (日本)を、支庁別で見ると、斜里町が含まれる網走支庁は、サケ(三九二二ト)一位(一七三三九七ト)、根室支庁に次いで二位。これがサケ(ト)になると、四七四五ト(二位)、二九四五六ト(三位)です。知床の海で獲れるのは、このトキラスラサケも獲れるのです。まさにここ知床ウトロは鮭の町、鮭の本場なのです。

四一等検のサケとは?

当店のサケのお土産品の中で、等級と表示されているものがあります。等級のサケとは、メスでいうと卵が体重に占める割合が、〇・五%以上、オスでいうと産卵直前は、二〇%以上(メス)に達するサケです。つまり、卵にエネルギーが蓄積されているため、身にのり、とても美味しいのです。ウトロ産で水揚げされるサケの中でも、一等検のものはわずか〇・五%未満しか獲れません。さらに、これが日本全国となるのはほんの数%しか獲れない貴重なサケとなります。当然、ここウトロ以外の地域では、

五天然モノの鮭へのこだわり

最近では、産地や産地産の養殖鮭が大量に日本に輸入されています。これらの安価な鮭は、コンベアでお送りや、回転寿司などのネタとして、産地の場を占めています。これに対して、当社は知床とその近海の天然鮭にこだわっています。これには、品質を確保し、安全でおいしい鮭を皆様にお届けするために、こだわりの生産体制を整えています。

当社では、地元産の魚、地元産の魚と表示することにより、産地産の魚を優先的に直接仕入れることができます。この上質な魚は、自社工場での熟練職人の手にかかり、素材の良さを活かすことな加工工程です。調味料にも自然のもの、地元産のものを使用し、さらに水産物、氷温熟成という技法を用いて、素材の持つ旨みを最大限に引き出すことに成功いたしました。そして、ウトロ産の知床の自然の恵みの贈り物をお楽しみください。

●広告の商品は、豊富に揃えましたが、万一品切れの際はご容赦下さい。●チラシの表示価格は総価格(税込価格)を記載しております。●写真はイメージです。●注文番号の色が■は冷凍発送、■は冷蔵発送です。その他の商品は通常便での発送となります。●発送・保管 冷蔵 発送も着後の保管も冷蔵です。●発送・保管 冷蔵 発送も着後の保管も冷蔵です。 12月末までの価格になります。

ユトピア知床 A2リーフ 裏面 70%縮小