余市を食べる！

マチで暮らす子どもたちの未来を応援する

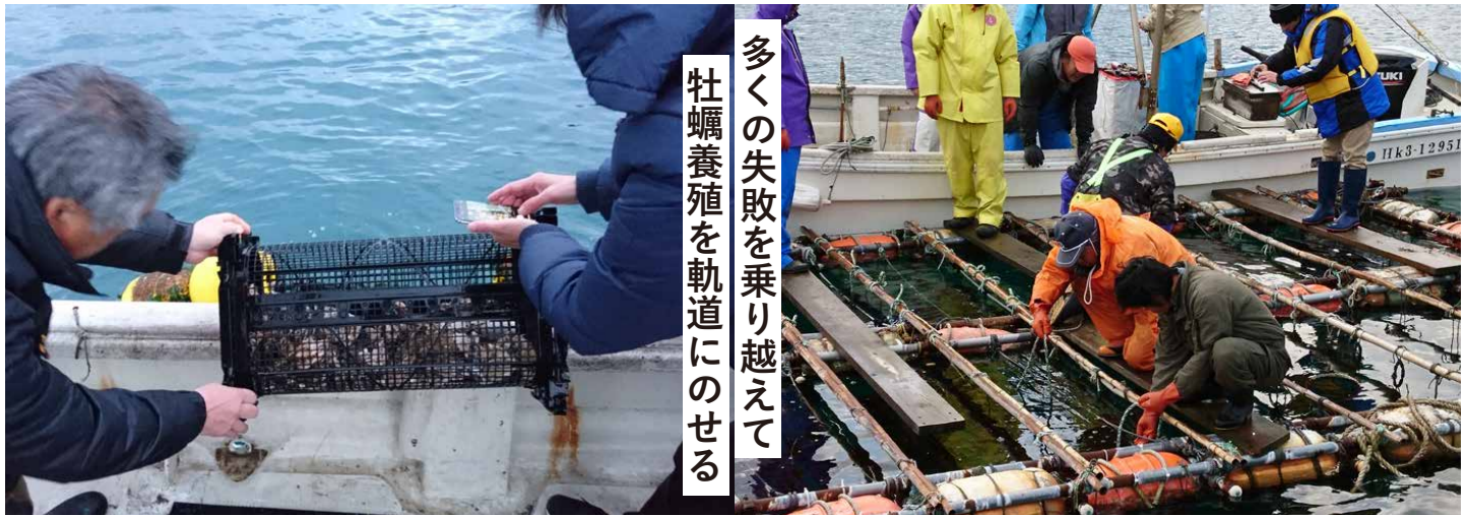
かき豚しゃぶプロジェクト

01 余市かき豚しゃぶとは？

余市で養殖された新鮮な生牡蠣を、余市唯一の養豚場北島農場の旨みの強い（通常の豚肉の２倍）北島豚で巻いて瞬間凍結させたオリジナル商品です。豚肉は食肉加工卸会社の北一ミートが 0.5 ミリ毎にスライスしたもので試し、牡蠣と合わせたときに最も食感がよく旨みのバランスがよい薄さを極めました。

付属の殻は綺麗に洗浄し消毒済みです。しゃぶしゃぶしたかき豚を乗せて、ポン酢を少しだけ垂らし、殻から直接口へ運んでいただくと SNS 映えもするためホームパーティでも盛り上がります。また、〆のおすすめはお雑炊です。だしソムリエが厳選した道産真昆布と鰹節でかき豚しゃぶを楽しんだあとの黄金スープには 4 大旨み成分が溶け出しています。この出汁でつくる雑炊は絶品です。

02 捕る漁業から育てる漁業へ！



余市町は果樹やウィスキーにワインなどの特産品に恵まれていて、海の幸も豊富です。
ここ最近は子どもたちの未来をつくるため『捕る漁業から育てる漁業へ』と牡蠣の養殖に力を入れています。
しかし、最初からうまくいくことはなく失敗の年が続きます。もう諦めの空気が漂っていたときに牡蠣活動家の坪井亜樹さんのアドバイスにより牡蠣養殖が軌道に乗り始めました。子どもたちに職や海環境を残すためにもこの余市牡蠣をブランド化させようと、役場・漁協・漁師が三位一体となり取り組んでいます。

03 余市産 北島豚について

そして、マチ唯一の養豚場の北島豚はとうもろこしや大豆など無農薬飼料を食べさせていて、安心安全。出荷前の２ヶ月間は麦を食べさせているため旨味成分のグルタミン酸は通常の２倍！（当社比較）ドリップがでないのも特徴です。
豚は病気との闘いですが、無菌の地下水を使用していたり、放牧させていることから病気にもなりにくいといいます。
北島豚は融点が低いため口溶けがよく、脂も甘いため牡蠣との相性も抜群です。
肥やすための動物性脂を食べさせていないので、しゃぶしゃぶをするとアクがでないのも魅力の一つです。

04 かき豚しゃぶ誕生秘話

余市牡蠣のブランド化

余市の産業を活気づける

かき豚しゃぶは、牡蠣活動家の坪井亜樹と北島農場の北島正樹、だしソムリエの金子由美、北一ミートの田村健一が、毎年忘年会にひっそりと『秘密のかき豚しゃぶ会』を開き、年に一度のお楽しみとして身内で楽しんでいたものでした。
旨みの強い余市牡蠣に旨みの強い北島豚を巻いて、こだわりの出汁にくぐらせ、魚介エキスの効いた旨みのあるポン酢をほんの少し垂らしていただく。本当は誰にも教えたくない最高に贅沢な食べ方です。
しかし余市の漁師さんから、子どもたちの未来のためにも『捕る漁から育てる漁』にシフトしていきたいという話を聞きました。
環境のためにも、漁師を安定した職業にするためにも牡蠣の養殖をやっていきたいという熱い想いがありました。
そこで、余市牡蠣をブランド化させるための方法はないかと考え、この余市かき豚しゃぶを商品化することを決意しました。
余市の魅力と市民の未来への想いがつまった余市かき豚しゃぶ。
ぜひ心ゆくまでお楽しみください。

05 牡蠣活動家 坪井亜樹

かき豚しゃぶとは？

坪井亜樹が語る

牡蠣活動家 **坪井亜樹**

1975 年北見市生まれ。4 才から牡蠣で育ち、現在は本業の不動産業とは別に、牡蠣生産者をボランティアで応援する組織をつくり、産地や生産者と消費者を繋ぎ関係人口を増やす活動を行う。フィールドは本拠地の北海道を超えて日本全国から全世界をカバー。

かき豚しゃぶとは

昆布のグルタミン酸 × 豚のイノシン酸 × 椎茸のグアニル酸 × 牡蠣のコハク酸を一つのお鍋でまとめました。
うま味の邪魔をしない洗練された牡蠣を水と環境衛生で育てる無菌豚で包み、贅沢な昆布水でじっくり火を通した熱々にポン酢を一滴…。
うま味は黄金比。そのバランスがピッタリ合った時の感動は体験した人だけのもの。
味わうほどに口の中でうま味が大爆発する新うま味四大成分が楽しめます。

誕生物語

2017 年 12 月。秘密の牡蠣会 member の皆様が「イベント中は牡蠣を開けてばかりでゆっくり飲めていないから」と忘年会に誘ってくれました。とても嬉しくて、その気持ちを何かで表したい。……あれこれ考えた結果やっぱり私には牡蠣しかなく。。ならば温存していたスペシャルティをご用意させて頂こうと用意したのがかき豚しゃぶです。
昆布のグルタミン酸と牡蠣のアミノ酸、そして豚のイノシン酸がもたらすアミノ酸爆弾！
牡蠣業界をリードするプレーヤの中では牡蠣にお肉が合う事は昔から知られており、トレンドは牛肉や羊に合わせるものが人気の中ひとり豚を探求し、豚の脂、牡蠣の香、サイズ、形、厚さ、出汁の昆布など、口に入れた時に一番旨味を感じられる黄金比を追求し続け誕生したのが現在のかき豚しゃぶです。

牡蠣

かき豚しゃぶにとって最大のポイントは旨味を最高潮まで引き立たせること。逆を言えばそれを相殺してしまう他の物は一切排除しなければなりません。そこで大切なのが牡蠣のチョイス。牡蠣の殻がゴツゴツしていたり付着物が付いていると雑菌がたまり牡蠣特有の臭みに変わるため綺麗な牡蠣を選ばなければなりません。
今回牡蠣豚しゃぶに選んだのは札幌から車で 1 時間の余市町の余市牡蠣。オーストラリア式バスケットで揺りかごのように揺らし大切に育て、殻がきれいで牡蠣本来の旨味を感じる事が出来ます。
北海道の中でも日本海側の対馬暖流により比較的成長が早く、海水と余市川から流れ込む養分を鉢状の地形に留め、適度に波浪も立つため濃厚かつキレの良い味わいが特徴です。
また、余市牡蠣は育てる漁業として、環境的にも産業的にも持続可能な取り組みとして牡蠣養殖を行っており、子供漁師体験や若手生産者育成など積極的に取り組み「みらい」創りを行っております。

豚

人は健康に育ったものを食べて健康になると思っている。だから餌には抗生物質や薬は使わない。病気を薬で抑えるのではなく、病気にならないような衛生環境に努めます。
豚の品種は餌と水と空気で決まるが、更に仕上げに 10%の麦を食べさせて植物性の油でカロリーを上げているので、旨味だけではなく冷めても油が臭くなく、しゃぶしゃぶにした時にも灰汁が出にくいのが特徴です。

昆布

今回は上品な香りと澄んだ旨味の真昆布を使い、1 ~2 日前からうま味をゆっくりしっかり抽出した昆布水をベースにかき豚しゃぶに合う贅沢な出汁をご提案します。真昆布は上品で控えめなうま味があり、素材の味わいを大切にする牡蠣豚しゃぶのベースを決める大切なアイテムです。

余市の“風土料理”に！

余市町は名産品の宝庫でたくさんのものが送り出されておりますが、その中でもとても相性の良い二つを組み合わせたのが「かき豚しゃぶです」。

海から吹く風は余市岳にあたり、余市川を伝ってやがて余市湾へ水となり戻ってきます。

この水が豚や牡蠣を育て、それぞれの名産が再び水で繋がり一ついなる。正にこの地の風土が織り出す料理です。

郷土料理のようにその地に愛される料理になるよう、更にカルチャー伝送の意を込めて「風土料理」をご提案致します。

06 余市かき豚しゃぶの食べ方

昆布のグルタミン酸 × 豚と鰹節のイノシン酸 × 椎茸のグアニル酸 × 牡蠣のコハク酸
味わうほどに口の中でうま味が大爆発する新うま味四大成分をご堪能ください。

内容材料（内容量２人前）

かき豚しゃぶ …… ８個
豚バラ …… 300g
かき豚用ポン酢 ……１本
昆布 …… 40g
鰹パック …… 10g

お勧め追加食材　白菜/椎茸/えのき茸/水菜
雑炊/ラーメン/うどん

つくり方

1. 1〜2日前に【A】昆布と鰹パックを２ℓの水に浸す。
2. 食事の１時間前に食材を自然解凍する。
3. ❶から昆布と鰹パックを取り出し、鍋でひと煮立ちさせる。
4. 白菜とえのき、その他お好みの食材を追加する。
5. かき豚しゃぶを加え、お肉に火が通ったら食べごろです！
   お肉はしっかり火を通してお召し上がりください。
   かき豚を投入し再沸騰後５〜６分が目安です。
   牡蠣は生食用ですのでレアでもお召し上がりいただけます。
6. 残ったスープは雑炊などの〆メニューに！
   スープは新四大うま味スープです。
   是非最後の一滴（〆）までご賞味ください。

当日に煮出しても美味しいですが、24時間以上水に浸していただいたお出汁を使うと美味しさがUPします！

おウチで 大北海道展
We Love Ouchi Tiny

かき豚しゃぶの詳細はこちら

07 余市かき豚しゃぶ伝道師

余市漁業組合「余市牡蠣」生産者

余市牡蠣は生れた時から一粒一粒のシングルシードを、オーストラリア式バスケットで揺りかごのように揺らし大切に育てております。
北海道の中でも日本海側の対馬暖流により比較的成長が早く、また余市のすり鉢状の地形が海水と余市川から流れ込む養分を留め、さらに適度に波浪も立つため濃厚かつキレの良い味わいが特徴です。余市漁業組合の若手に残すために始めた牡蠣養殖。是非物語と一緒にご賞味下さい。

北島農場「北島豚」生産者 **北島 正樹**

人は健康に育ったものを食べて健康になると思っている。だから餌には抗生物質や薬は使わない。病気を薬で抑えるのではなく、病気にならないような衛生環境に努めます。
豚の品種は餌と水と空気で決まるが、更に仕上げに 10％の麦を食べさせて植物性の油でカロリーを上げているので、旨味だけではなく冷めても油が臭くなく、しゃぶしゃぶにした時にも灰汁が出にくいのが特徴です。

フードコーディネーター / 昆布大使 / だしソムリエ **金子 由美**

出汁をプロデュースさせていただきました。昆布はかつお節と共に日本料理において重要な素材で、昆布に含まれるうま味成分グルタミン酸は、豚のうま味イノシン酸、きのこのうま味グアニル酸、牡蠣のうま味コハク酸と融合することで最高の美味しさを引き立てます。今回使用した昆布は道南の真昆布。まろやかな優しい味わいは、牡蠣の良さを引き立てます。素材の味わいをたいせつにする牡蠣しゃぶのベースを決める大切なアイテムです。じっくりと美味しい出汁で楽しい牡蠣しゃぶを楽しんでください。

余市かき豚しゃぶ製造 / 北一ミート株式会社 **田村 健一**

最も牡蠣と豚の相性がよい部位は何か。そして最も口の中でうま味が広がるのお肉の厚さは何ミリか。何度もテストを重ねた結果、機械の限界を超え、牡蠣活動家と肉職人の技術の粋を集めて完成致しました。
北島豚はお肉本来でも充分うま味を感じることができますが、牡蠣や昆布と合わせることで何倍にも膨らみ、その繊細なパズルのような組み合わせを簡単にご自宅でも再現できる工夫を盛り込みましたので、ご家族や好きなお酒とご一緒にお楽しみください。

牡蠣活動家 **坪井 亜樹**

かき友の皆さまへ感謝の気持ちを表した余市かき豚しゃぶ。うま味の黄金比がピッタっとあった時の感動を伝えるために年末の秘密の牡蠣会スペシャリティとして提供してきました。うま味のパズルをご自宅で再現するのは難しく何度も製品化は断念してきましたが、生産者、食肉業者、だしソムリエ、伝えるプロが集結し、テストと工夫を繰り返した結果一つの箱にこの感動を詰め込むことができました。
牡蠣活動家としては余市かき豚しゃぶが生産者や産地物語に触れる機会になればとても嬉しいです。

閉じる >

牡蠣バッジ

1,000 円（送料・税込）

ご購入はこちら

余市かき豚しゃぶ

8,500 円 (送料・税込)

かき豚 8 個＋北島豚のバラ肉 300g

ご購入はこちら

余市牡蠣バスケットオーナーツアー（余市かき豚しゃぶ郵送付き） 現地集合

1 籠　25,000 円（税込・送料込）

漁師さんや牡蠣活動家の坪井さんから説明を受けながら牡蠣の籠替え作業を体験し牡蠣籠のオーナーになれる権利です。

・余市かき豚しゃぶコース
・余市牡蠣バスケットオーナー権
（40 個の牡蠣を 1 年間育て収穫する権利です）
・余市牡蠣の選別バスケット入れ替え体験

※天候により船の作業ができない場合がございます。予めご了承下さい。

ご購入はこちら

余市の牡蠣作りは未来作り（体験＋支援）

会費　200,000 円（税込・送料込）

場所：余市町内のホテル（宿泊 2 人分付き）
※3 人目からは別途いただきます

漁師さんや牡蠣活動家の坪井さんから説明を受けながら牡蠣の籠替え作業を体験し牡蠣籠のオーナーになれる権利です。

・余市牡蠣バスケットオーナー権
（40 個の牡蠣を 1 年間育て収穫する権利です）
・余市牡蠣の選別バスケット入れ替え体験
・海底熟成ワイン飲み比べ
・マイボトル 1 年間海底熟成権
・余市かき豚しゃぶコース
・子どもの支援

※うち一部を地元の小学生 100 人招待企画に使わせていただきます

ご購入はこちら

秘密のかき豚しゃぶ会招待（20 人限定）

会費 1 人当たり　50,000 円（税込・送料込）

場所：余市町内のホテル（宿泊込み）
・海底熟成酒飲み比べ
・余市かき豚しゃぶコース

ご購入はこちら

地元の小学生 100 人招待企画

1 口　3,500 円

地元の小学生 100 人を招待して牡蠣籠に牡蠣を入れて沈める体験をしてもらい地元の牡蠣漁について学んでもらいます。
1 口で 1 名の小学生を招待できます。

ご購入はこちら

copyright@himitunokakisyabu