

北海道の時鮭フェア開催 5月26日(日)～6月24日(月)

美食の達人が、旬の時鮭のおいしさを極限まで引き出した自信作をご賞味あれ。

日高沖時しらずの備長炭炭火焼き
コラトゥーラ風味
北海道産アスパラガスと
季節の野菜取り合わせ 1806円
(パンまたはライス、サラダ、コーヒーまたは紅茶のセットは808円)



札幌パークホテル テラスレストラン「ピアレ」

旬の時鮭と野菜を
香ばしく焼き上げました
時鮭はイタリアの魚醤で下味
を付け、まず強火で香ばしさを
を、その後低温にして旨みを封
じ込みました。アスパラは北海
道の露地ものを。初夏の野菜も
こんがり焼き上げました。付け
合わせやソースに使うハーブは当
ホテルの菜園で朝摘みしたもの
です。海と大地の旬が織りなす
コラボをぜひご賞味ください。



●札幌パークホテル
1階 テラスレストラン「ピアレ」●
札幌市中央区南10条西3丁目
電話:011・511・3136(食堂予約)
提供時間:ランチ 11:30～14:00
ディナー 17:00～21:00
定休日:無休

時鮭は個人的にも大好きな魚です。
家庭で楽しむなら、やはり旬の野菜と
一緒に食べてほしいですね。脂が繊細
で味が良いので、シンプルな調理法が
お薦めです。



洋食副料理長
兼ピアレ調理長
舟橋 裕司さん



旬を食べよう! 北海道の時鮭

北海道ぎょれん×札幌市中央卸売市場

魚屋さん聞いた今がおいしい時鮭

春の鮭がおいしいわけ

時鮭の旬は北海道神宮例祭6月15日頃

本来時鮭は、秋鮭と区別して時しらずと呼ばれます。北海道の河川を故郷とする秋鮭とは別の種類で、時鮭の故郷はアムール川。春から夏にかけて太平洋で捕獲します。つまり産卵前の脂のりきった若い鮭で、卵や白子が成熟していない分、身全体に栄養がたっぷり。身も軟らかく脂のりも抜群です。皮はコクがあり、炙るだけで旨いのなんの。数も少なく5～7月限定の味です。

一年で今だけ
食べられる
旬の味だよ!



本間鮮魚店店主
本間 浩さん

●本間鮮魚店●
札幌市中央区南3条東1丁目
二条市場内
電話:011・241・9387
営業時間:8:00～17:00
定休日:不定休

時鮭の見きわめ、ココがポイント!

大きく丸みを帯びた体

一番のポイントは魚体の大きさ。大きければ大きいほど脂のりについて味はいいですね。卵を持っていないのに全体に丸みがあり、肥満的な方が脂のりはいいです。捕獲される多くは3～5kgのものですが、中には10kg以上のものもありますよ。

鱗があまりなく頭が小さい

鱗は全体にきれいについているのではなく、あまりついていない方が脂のりについています。皮も乾いていないもので、銀色に輝いている方が鮮度はいいですね。おいしい時鮭は、体のわりに頭が小さくて女性的な可愛い顔をしています。



70年以上の歴史を持つ信頼のおける目利きで、旬の鮮魚を取り揃える

エラの下が深紅に近い色

エラをめくってみて、深紅に近い色の方が鮮度は高いです。それと、目玉がへこんでいないこと。切り身で買う場合には、身の色がオレンジに近い赤のものを。難しいけど秋鮭のような赤よりはオレンジに近い色だと、脂がありおいしいですね。

皮はパリッ、身はふっくらと焼くのが理想的

おいしく焼くコツは強火の遠火でじっくりと。まず、塩を振り味を付けて身を締めます。焼くのは身の方から。脂が身の中心に集まり旨みが凝縮されます。最後に皮をパリッと焼く。塩味と鮭の旨みがほどよく調和した味は醤油いらずで、ジューシーな焼き上がり。



「大根おろしでさっぱりどうぞ」と主任の浅利美緒さん

●札幌中央卸売市場 北の漁場●
札幌市中央区北11条西21丁目 札幌中央卸売市場外市場 北の漁場2号店2階
電話:011・351・8811
営業時間:5月～10月7:00～21:00、11月～4月7:00～17:00定休日:無休

食堂の主人に教わる 家庭でおいしく食べるワザ



時鮭は薄い塩水で洗って熱湯をかけると、余分な脂と臭みが抜けますよ。あわせる野菜も旬の地物を。味が良いのはもちろん、体が欲している栄養も豊富ですから積極的に取り入れましょう。



桜で燻した時鮭に 海老風味の石鍋のスープ麺 (杏仁豆腐付き) 1300円

湯気まで旨い
アツアツを召し上がれ
時鮭は頭やアラもムダにせず海老と一緒にだしをとり、旨みのある味噌スープに。時鮭のファイルは桜のチップで燻したあと、ふんわり焼き上げました。麺は道産小麦「きたほなみ」を使用した真白なちぢれ麺。野菜も地物をふんだんに。アツアツの石鍋から立ち上る海の香りもあわせてお楽しみください。



●ホテルモンテレーデルホフ札幌
13階 中国料理「彩雲」●
札幌市中央区北2条西1丁目
電話:011・242・7111
提供時間:
ランチ11:30～15:00(L.O.14:00)、
ディナー17:00～21:00(L.O.20:30)
定休日:土・日曜



中国料理長
武田 幹唯さん

時鮭は薄い塩水で洗って熱湯をかけると、余分な脂と臭みが抜けますよ。あわせる野菜も旬の地物を。味が良いのはもちろん、体が欲している栄養も豊富ですから積極的に取り入れましょう。

ホテルモンテレーデルホフ札幌 中国料理「彩雲」