

基地式捕鯨

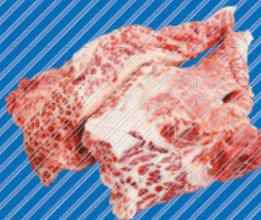
ミンク クジラの原料

— *Whale Products* —

基地としている港周辺で、日帰りでおこなう捕鯨。
仕留めたクジラは基地まで運んでから解体します。

基本的に生のままチルド流通させて、
クセがなくしっとりした口当たりを楽しめます。
主に水産卸売市場を通じて流通されます。

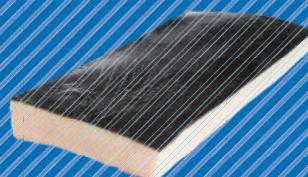
13種類



赤肉 原料



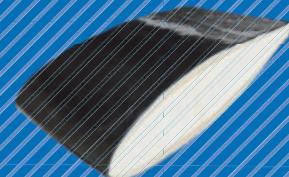
脂身+肉 原料



脂身 原料



内臓珍味 原料

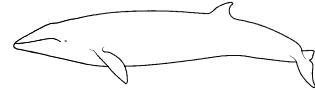


加熱・煮込み用 原料

赤肉 原料



Other Cut



カノコ

鹿子

繊細な鹿の子模様の高級肉

下アゴから採取する鹿の子状の肉で、上質な甘みのある脂が特徴。刺身や高級すき焼きに最適。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉の刺身
▷ P036

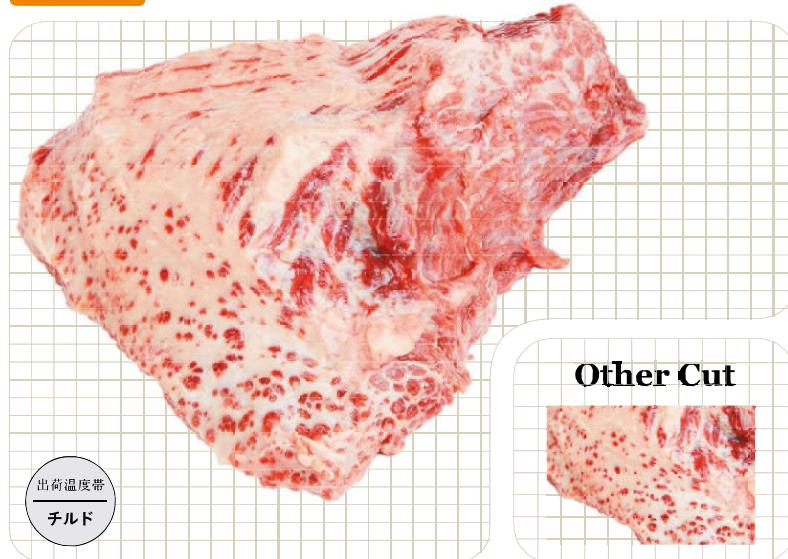


ハリハリ鍋
▷ P062

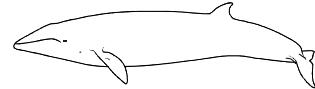


鯨のすき焼き
▷ P064

赤肉 原料



Other Cut



シオフキカノコ

潮吹鹿子

噴気孔周辺の霜降り肉

1頭から約1kgしかとれない希少部位。塩水でボイルして、薄くスライスして、お好みの薬味と醤油で食べても美味。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉の刺身
▷ P036



ハリハリ鍋
▷ P062



鯨のすき焼き
▷ P064



アカニクトクセン

赤肉特選

コスパのよい 脂の乗った赤身

背肉からとれる赤肉よりも脂乗りの良い部位を厳選。うっすらと全体にサシが入った上質な肉。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉のタルタル
▷ P031



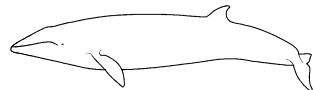
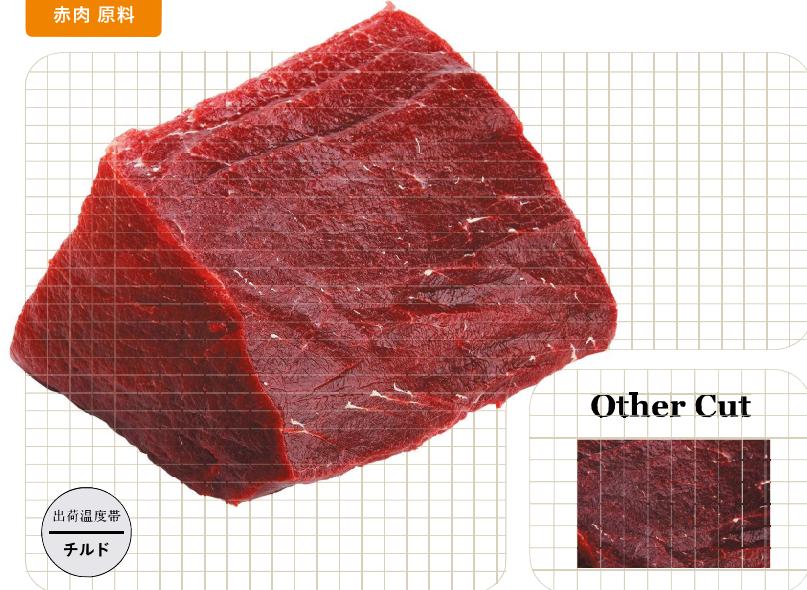
赤肉の紅白にぎり
▷ P034



赤肉の刺身
▷ P036



赤肉のユッケ
▷ P041



アカニク

赤肉

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉のタルタル
▷ P031



赤肉の紅白にぎり
▷ P034



赤肉の刺身
▷ P036



赤肉のユッケ
▷ P041

背肉から厳選した キメの細かい赤身

もっともスジが少ない赤身。刺身にも最適だが、ユッケやレアステーキなどもおいしい。



Point!
薄切りにするとよりおいしくいただける。

Other Cut



Menu Idea

この部位を使った料理例



ローストホエール
▷ P014



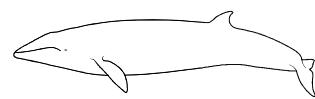
炙りステーキ
▷ P018



赤肉のタルタル
▷ P031



赤肉のユッケ
▷ P041

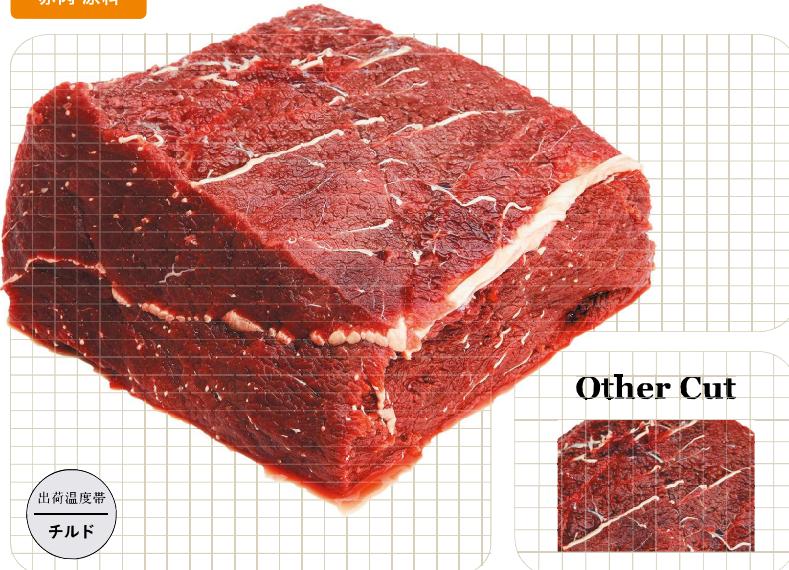


ホホニク

ホホ肉

弾力ある食感が
楽しい赤身

1頭から数kgしかとれない希少部位。胸びれの付け根および頭頂部付近からとれる赤身。スジが少ないので刺身に向いている。



Point!
スジ切りするとより繊細な味わいに。ステーキや竜田揚げにも適している。

Other Cut



Menu Idea

この部位を使った料理例



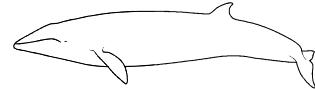
クジラカツ
▷ P028



竜田揚げ
▷ P043



クジラのたれ
▷ P045



ムナニク

胸肉

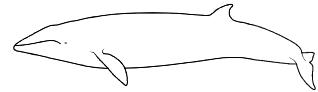
刺身はもちろん
加熱調理にも◎！

胸部分の肉の詰め合わせ。厚い板状のスジや表面にある膜は取り除いているが、全体的にスジが多くめ。

脂身+肉 原料



Other Cut



ウニス

歯須

ベーコンや
煮込み料理に

下アゴからおなかまで蛇腹状に続く、脂（歯）と肉（須子）でできた部位。歯と須子のバランスが抜群。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例

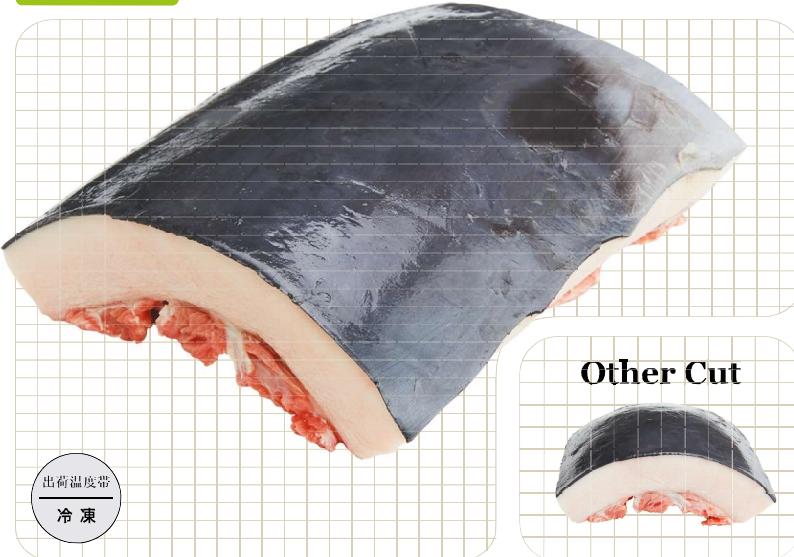


鯨のすき焼き
▷ P064

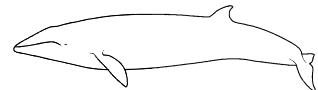


歯須ベーコン
▷ P074

脂身+肉 原料



Other Cut



カワス

皮須

ベーコンや
煮込みに最適

背側の皮で、皮と赤身が数センチの厚さで一体になっているもの。長方形に整形されている。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



鯨のすき焼き
▷ P064



歯須ベーコン
▷ P074



Point! 背中側を「黒皮」、腹側を「白皮」と称します。黒皮の方が比較的厚さが薄い。

Menu Idea

この部位を使った料理例



黒皮の柔らか煮
▷ P048



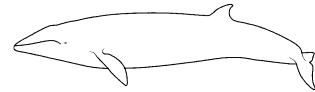
皮の炙り
▷ P054



鯨のすき焼き
▷ P064



クジラ汁（味噌）
▷ P070



ホンカワ～クロ～

本皮（黒）

スライスして刺身で
塩に漬けて塩皮として

表皮の色が黒から灰色がかった背中側から採取。刺身やクジラ汁としていただく。



Point! 檜状にカットして、ボイルした後出汁入りの味噌に漬け込んで、薄くスライスして食べても絶品。

Menu Idea

この部位を使った料理例



本皮の刺身
▷ P050



クジラ汁（醤油）
▷ P071



クジラ貝焼き
▷ P072



クジラのじゃが煮
▷ P073

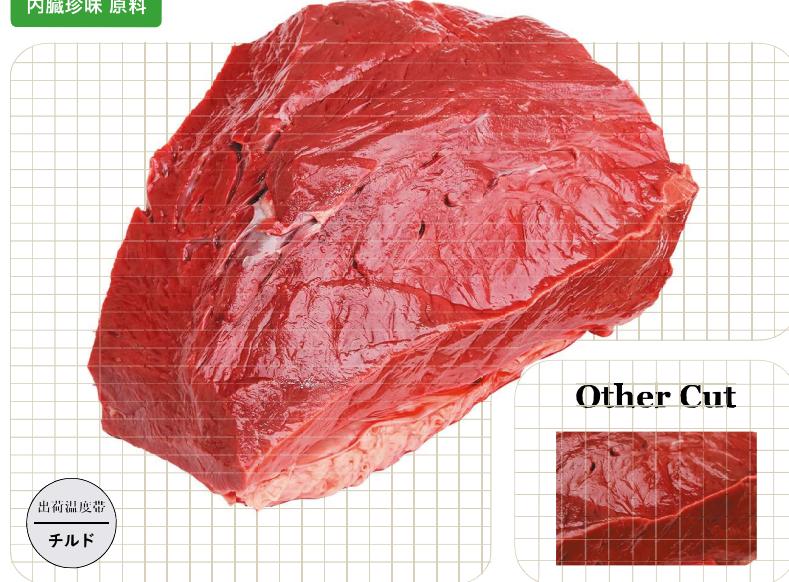


ホンカワ～シロ～

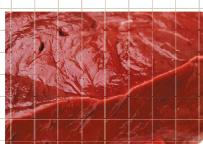
本皮（白）

薄くスライスして
旨みと弾力を楽しもう

表皮の色が白から灰色がかったものを白皮と呼ぶ。黒皮に比べ厚みがありやわらかいのが特徴。



Other Cut



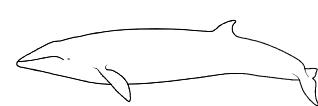
Point! 膜がついている場合は、キレイに膜を取り除いてから刺身にする。

Menu Idea

この部位を使った料理例



ハツ刺し



シングウ

心臓

ごま油と塩で
レバ刺しの刺身で！

厚さサイズともに哺乳類最大。脂は少なめで旨みが強く濃厚な味わい。コリコリとした食感が特徴。



Other Cut



Point! 厚めのスジがあるため、調理前に除去するか、除去しない場合はよく煮込むと良い。

Menu Idea

この部位を使った料理例

クジラカツ
▷ P028竜田揚げ
▷ P043

アバラニク

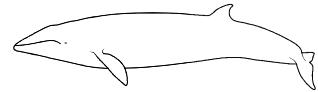
アバラ肉

煮込み料理に
最適なスジ肉

あばら部分の粗いスジを含んだ肉。しっかりと味が染みこむため、煮物以外に塩漬けなどに利用されることも。

大和煮
▷ P047

加熱・煮込み用 原料



オバ

尾羽

さらしクジラの 最高峰原料

クジラのしっぽ（尾羽）。中は白い繊維状。薄くスライスしてボイルした後、水にさらしていただく。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



茹でおばけ
▷ P083