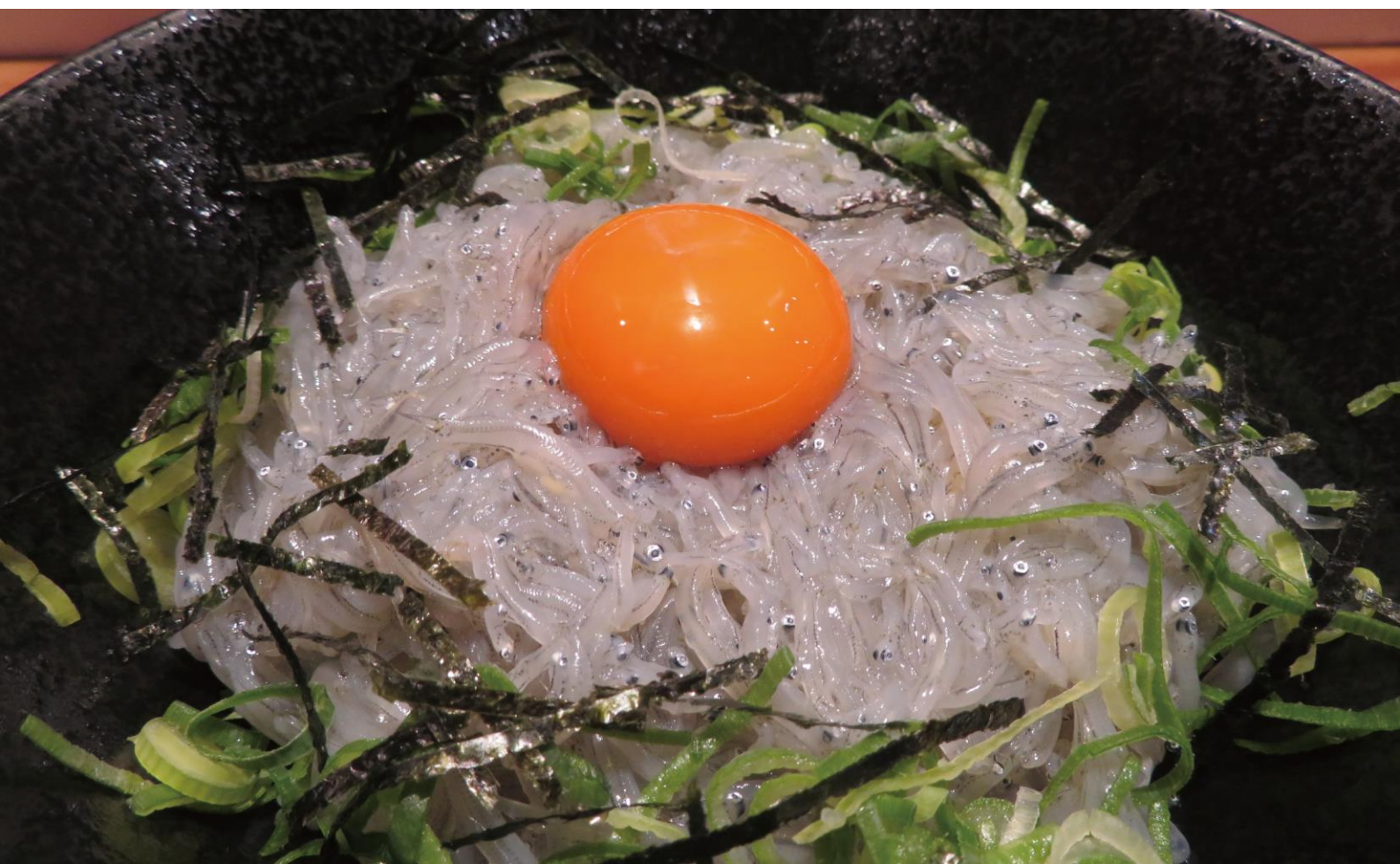


味わうグレーターミナミ <④>



新鮮さが光る岸和田のしらす

泉州生しらす（岸和田市）

泉州生しらすは、栄養豊富な大阪湾で育つことから脂乗りが良く、鮮度も抜群だ。ぷりぷりとした食感と優しい甘みが特徴。岸和田港で水揚げされたしらすは、すぐに競りにかけられ、新鮮なまま地元の市場や飲食店に届けられる。

泉州生しらすの鮮度を保つ秘密は、漁獲後すぐに氷締めし、温度と塩分を調整したシャーベット氷で一時保管、その後真空パックと急速冷凍を行う処理工程にある。これにより提供される「泉州海鮮きんちゃく家」の生しらす丼は、地元客や観光客に大人気である。

また、冷凍生しらすや「岸和田ブランド」の認定品であるしらすちりめんは、ふるさと納税の返礼品としても利用されており、遠方の方も泉州の味を楽しめる。

かつて「大阪の海は汚い」と言われていたが、今は水質も改善され、「大阪湾の魚はおいしい！」と自信を持っておすすめできる。

（岸和田商工会議所）

詳細はこちら▶

