



気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース

MILKY OYSTER SAUCE

三陸リアス式海岸の中央に位置する気仙沼湾に面した唐桑地区は、入り組んだ海岸がつくる複雑な海流と、森が海に迫る地形が特徴の波静かなところ。川が運ぶ森の栄養がたっぷりと注がれたこの湾は、牡蠣の餌となる植物プランクトンを豊富に含む養殖漁場としても大変優れ、美味しく安全な牡蠣を育みます。「気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース」の原料に使っているこの唐桑地区で獲れた良質の牡蠣は、3月～4月くらいの産卵を控え栄養をたっぷり蓄えた牡蠣だけを使用。その濃厚な味はまさに海のミルクと呼ぶにふさわしい牡蠣です。私たちはこの濃厚な牡蠣を完熟牡蠣と呼び、風味豊かなオイスターソースに仕上げました。

気仙沼市唐桑地区も東日本大震災で甚大な被害を受けましたが、2013年、ようやく養殖牡蠣が大きく育ち、納得して出荷できるまでになりました。

気仙沼の想いの詰まった万能調味料「気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース」を是非ご賞味ください。いつものお料理がひと味変わります。



お求めはこちらのサイトから

完熟オイスターソース 検索

<http://www.ishiwatashoten.co.jp/oystersauce/index.html>

完熟オイスターソースを使ったタコとアスパラのペペロンチーノ



材料 (2人分)

パスタ……………	200g	ニンニク……………	2片
タコ足……………	1/2本	鷹の爪……………	2本
アスパラ……………	2本	完熟オイスターソース…	大さじ1
アーリーレッド……………	1/2個	オリーブオイル・塩……………	適宜
キャベツ……………	50g		

①具材は2センチ程度のぶつ切りにする。②フライパンにオリーブオイルをひき、包丁で潰したニンニクと、鷹の爪を入れ弱火で香りを移す。③アーリーレッドとアスパラを入れて炒める。④アスパラに完全に火が入る前に、タコとキャベツを入れる。⑤完熟オイスターソースを入れて、茹で上がったパスタと和える。⑥オリーブオイルとパスタのゆで汁で乳化させて出来上がり。



完熟オイスターソースに漬けた鶏モモ肉と野菜のグリル

材料 (2人分)

鶏モモ肉……………	1枚
パプリカ赤、黄……………	各1個
ブロッコリー……………	1/2株
タマネギ……………	1/2個
ミニトマト……………	3個

アスパラ……………	1本
しめじ……………	1/2パック
エリンギ……………	1/2パック
マイタケ……………	1/2パック
完熟オイスターソース…	大さじ1
オリーブオイル・塩・胡椒…	適宜

①鶏モモ肉を1口大にカットし、食品用保存袋やトレイなどに入れ、完熟オイスターソース大さじ1を加えよく揉み、冷蔵庫で2時間以上寝かす。②フライパンにオリーブオイルを適量入れ、中火で鶏モモ肉の皮が少し焼き色がつく程度焼き、一口大にカットした野菜を加え、塩胡椒で軽く炒める。③火を止め、耐熱容器へ移す。④190度に設定したオーブンで約20分焼いて出来上がり。



完熟オイスターソースを使った牛肉とクレソンのサラダ



材料 (2人分)

牛肉切り落とし……………	100g	A	ニンニク……………	1片(みじん切り)
(サラダ油・醤油各 小さじ1を揉んでおく)			鷹の爪……………	1/2本
クレソン……………	1束		サラダ油……………	大さじ1.5
(食べやすい大きさに切る)		B	酒……………	大さじ1
トマト……………	1個		完熟オイスターソース…	大さじ1
(くし切り、出来れば湯剥きする)			酢……………	大さじ1
			塩・胡椒……………	適宜

①フライパンにAを入れ弱火で熱し、香りが出たら牛肉を入れ、中火(強め)にして炒め、色が変わったらBを入れて絡んだら火を止め肉をボウルに取り出す。②:①のボウルにトマト・酢を入れ、塩・胡椒で味を調えドレッシングをつくる。③クレソンを加え、ドレッシング②と和えて出来上がり。



開けたてだけの楽しみ
開封したてなら、最後に完熟オイスターソースを和える
と一層牡蠣の風味が楽しめます

※開封後は冷蔵庫で保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。また、容器の中にスプーン等を直接入れる場合は清潔なものをお使いください。