



現役高校生が手作りする 糸魚川生まれのサケの魚醬



発酵させた原料をこし布に詰めていく作業。先輩が後輩のやり方を細かくチェックします。どちらも真剣な表情

新潟県内唯一の水産海洋高校、県立海洋高校の生徒たちが2013年に開発した「最後の一滴」。サケをミンチにして醤油麹を混ぜ、発酵させた魚醬です。

原料には地元能生川に上ってくるサケを使用。川で漁獲されるサケは、魚醬独特の臭みの原因となる脂が落ちぎついているため、くせがなく、うま味が凝縮された「最後の一滴」に変身します。刺身の付けしようにゆから、チャーハンや焼きうどん、ペペロンチーノなど、さまざまな味付けに使えば、コクと香りが料理に深い味わいを与えてくれる優れもの。またドレッシングにブレンドするのもおすすめです。

商品開発の取り組みや品質の高さなどが評価され、2016年にはグッドデザイン賞を受賞。他にもさまざまな賞を受賞し、全国的に注目を集めています。

「最後の一滴」を使った味付けポン酢「うおぼん」、濃縮魚醬鍋つゆ「うおつゆ」も完成。どちらも「最後の一滴」のうま味をベースに、すっきりとした後味に仕上げられています。だいたい果汁をふんだんに使った「うおぼん」は、一般的なポン酢に比べてすっきりとした酸味があり、女性に人気。焼き魚や揚げ物、しゃぶしゃぶにもおすすめです。「うおつゆ」は「最後の一滴」にみりんや砂糖、だしを加えた割り下。化学調味料無添加なので、素材のうま味を引き立てます。鍋料理をはじめ、麵つゆにも手軽に利用できます。

海洋高生が開発し、先輩たちが製造を受け継ぎながら改良を重ねた、オリジナルの魚醬・鍋つゆ・ポン酢のセット(活用レシピ付き)。ぜひさまざまな料理でお楽しみください。

今回は3種類のセットに加え、海洋高生が養殖した真昆布を使った風味豊かな「まこちゃんうどん」を加えたセットもご用意しました。「うおつゆ」の相性も抜群です。



濾過された最後の一滴。しょうゆのような甘く香ばしい香りが漂います

最後の一滴 ギフトセット

シーフードカンパニー 能水商店

料理がもつとおいしくなる！
「最後の一滴」を楽しむセット

商品番号 1802-①②

シーフードカンパニー 能水商店

最後の一滴ギフトセット

便利な活用
レシピ付き



- 最後の一滴…200ml
- うおぼん…200ml
- うおつゆ…300ml

150セット限定

① 最後の一滴セット

1箱 3,980円 (税込み・送料込み)



- 最後の一滴…200ml
- うおぼん…200ml
- うおつゆ…300ml
- まこちゃんうどん…200g×3束

150セット限定

② 最後の一滴セット(まこちゃんうどん付き)

1箱 4,980円 (税込み・送料込み)

お申し込み締切
2018年2月26日(月)まで

全国一律送料込み

シーフードカンパニー能水商店からの直送
ご注文から7~10日ほどでお届けします。

【お支払い方法】
お近くのNICが集金に伺います

※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません
※注文状況等により発送が遅れる場合がございます

購入方法

ご購入はお電話でお近くのNICまたは下記までお申し込みください。

ふれっポ特選市場
専用ダイヤル

TEL.025-211-7113

受付時間/月~金曜 10:00~17:00

下記の項目をお伝えください。

商品名と商品番号 ■ 新潟日報購読者名 ■ 住所 ■ 電話番号 ■ ご希望のセット数

ホームページでもご紹介しています。

※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

新潟日報モア 検索



うおつゆ