

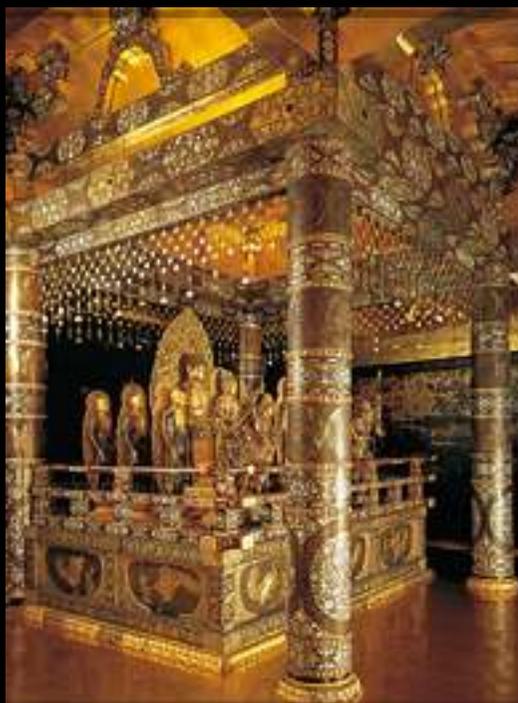


Premium brand



奥州藤原屋

Oshu Fujiwaraya



Premium brand



奥州藤原屋

Oshu Fujiwaraya

昔、日本の東北に位置する地域では、金が大量に取れたことから、黄金で作った金に輝く寺を作るほどで、マルコポーロの東方見聞録でも紹介される地域になります。

当時の都(京都)を凌ぐほど栄華を収めていたのが、奥州藤原氏となります。

今の平泉に黄金文化を作るとともに、吉浜鮑(吉品鮑)をはじめとした食文化においても、黄金の歴史を今に留めています。

奥州藤原屋は、吉品鮑をはじめ、黄金文化の食を今に伝承させる日本国産の食材を販売しております。

Long ago, in the area located in the northeast of Japan, it was made with gold as it took a lot of money It is enough to make a golden shrine and it will be introduced in the eastward view of Marco Polo.

It was Mr. Fujiwara Oshu who had a degree of prosperity beyond the city of the time (Kyoto) at that time.

In case In addition to making Golden Culture in Hiraizumi now, to the food culture including Kippin Awabi (Kippin Abalone)

Even so, I keep my golden history in my mind. Oshu Fujiwara shop is a Japanese domestic foodstuff that keeps food of golden culture handed down now, including kirito abalone We sell.



岩手山(岩手県) Mt.Iwate (Iwate)



奥州藤原屋

Oshu Fujiwaraya

商材のご紹介

Introduction of products

不老長寿を願った皇帝も愛した海の最高級品 吉浜鮑

The highest grade item of the ocean that loved the emperor who also wished for longevity and longevity



Kippin abalone

最高級の海のダイヤモンド いわて三陸産活鮑

The finest sea diamonds



Iwate Sanriku Live abalone

日本古来からの伝承の長寿食 山葡萄

Longevity diet of traditional Japanese tradition



Wildvine

日本国産・古代伝承の不老長寿のホルモン 冬虫夏草

Japanese domestic · Ancient traditional eternal longevity hormone



Cordyceps sinensis

健康のためのスーパーフード 高級リンゴ 盛岡りんご

Superfood for health Heightened apple synonym



Morioka Apple

健康嗜好のヘルシー肉の最高級品 いわて短角牛

Healthy taste of healthy meat of the highest quality



Iwate Short-horn cattle

いわて発祥の「畑の肉」のスーパーフード いわて秘伝豆

Superfood of the Hiden bean "meat of the field" from Iwate



Hiden bean

雑穀王国いわて 畑のスーパーフード いわて雑穀

Millet kingdom Iwate field super food



Iwate millet

安全安心の日本国産スーパーフード洗剤
Japanese domestic superfood detergent with safety and security

スーパーフード
洗剤



Super food detergent

Made in
Japan

Premium brand

不老長寿を願った皇帝も愛した海の最高級品

The highest grade item of the ocean that loved the emperor who also wished for longevity and longevity

吉品鮑 Kippin abalone

吉浜鮑
Kippin Awabi

Premium brand

吉品鮑

昔、吉品鮑は、皇帝だけが食べることが許された食材。

Long ago, Kippin Awabi (Kippin Abalone) was a food ingredient that only the emperor could eat.

吉浜鮑(吉品鮑)は、その名のとおり、岩手県三陸吉浜で、吉浜式乾鮑製法によって作られる世界最高級ブランドの干鮑。

Kippin Awabi (Kippin Abalone), as its name suggests, in Iwate Prefecture Sanriku Yoshihama, Dry Abalone of the world's finest brand made by Yoshihama style dried abalone recipe.



吉品鮑が摂れる奥州、三陸

Ousyu, Sanriku area took in Kippin Awabi (Kippin Abalone).



岩手山(岩手県) Mt.Iwate (Iwate)

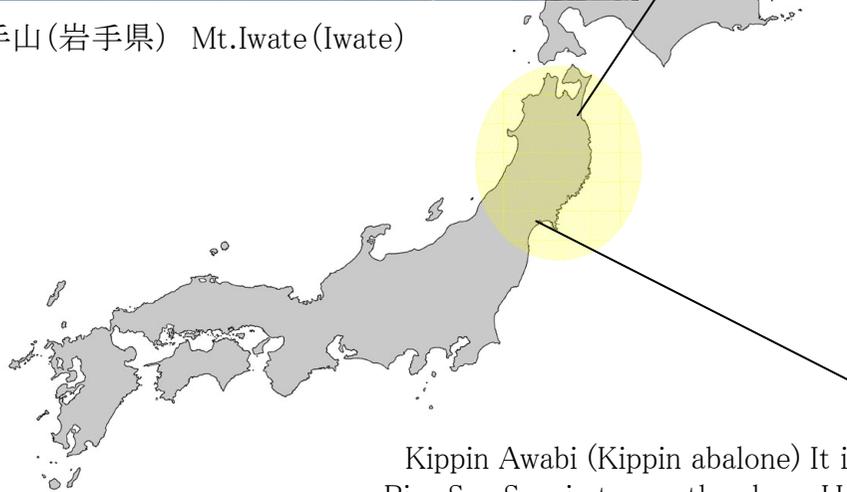
日本の東北に位置する地域が、奥州になります。現在の県では、青森県・秋田県・岩手県・宮城県あたりを指します。

The area located in the northeast of Japan is Oshu. In present prefecture, it refers to Aomori, Akita, Iwate and Miyagi prefectures.



吉浜鮑(吉品鮑)が摂れるのが、岩手・三陸の地域の海岸になります。

この地域はリアス海岸と言って風光明媚なところが多く、先の東日本大震災で被害があったところです。



Kippin Awabi (Kippin abalone) It is the land of Iwate・Sanriku It will be coast of the area. This area is the Rias Sea Scenic to say the shore However, Damage caused by the Great Earthquake I have just been there.

吉浜鮑(吉品鮑)の摂れる三陸

Sanriku area took in Kippin Awabi (Kippin Abalone).

リアス海岸 Rias Coast



吉浜鮑(吉品鮑)の摂れる三陸

Sanriku area took in Kippin Awabi (Kippin Abalone).



浄土ヶ浜 Jodogahama



吉浜鮑(吉品鮑)の摂れる三陸

Sanriku area took in Kippin Awabi (Kippin Abalone).



海が一望できる温泉 Hot Spring overlooking the sea

吉浜鮑(吉品鮑)が最高級の理由

Kippin Awabi (Kippin Abalone) is the best reason .

吉品鮑が、最高級の評価を受ける理由の一つには、その餌にあります。

鮑の餌となる天然の昆布は、寒流系の海藻なので、水温が温かいところでは生育できません。濃厚な旨み成分を持つ天然昆布を餌にして、時間をかけて育ったあわびは、それゆえに美味しくなるのです。

三陸の海は低温で成長が遅い分、身が引き締まり、旨みが凝縮し、かつ、栄養を豊富に蓄えながら育つので、コリコリとした食感や味わいの深さが最高級と評価される理由です。



One of the reasons why Kippin abalone receives the highest grade evaluation is in its bait.

Natural kelp which becomes a diet of abalone is a seaweed of a cold flow system, so it can not grow in warm places of water temperature. Abalone that grew over time, feeding on natural kelp with a thick umami ingredient, is therefore delicious.

The sea of Sanriku is slow because of its slow growth at low temperature, because the body gets tightened, the umami condenses and grows while accumulating nutritious abundance, the reason why the crunchy texture and the depth of taste are rated as the highest grade .



吉品鮑は、一個一個タコ糸を通してすだれのようにして干します。風通しがよく、太陽光もよく当たるので、美味しく仕上がります。吉品鮑は、この糸を通した穴が目印になります。

干鮑は、天然生アワビの10分の1になります。そして、固さは石と一緒に。そして、地元の長年アワビ漁師名人が、アワビに傷がつかないように大事に採っていることも最高級となる理由の一つです。

Kippin abalone is dried one by one like a blind through an octopus thread. It is well ventilated and it also hits sunlight well, so it will be delicious. Kippin abalone is a hole marked with this thread.

Dry abalone is one tenth of natural abalone. And the hardness is with the stone. And it is one of the reasons why local abalone fishermen masterfully takes care of abalone so that it does not get scratched.

良い吉浜鮑ができる条件

Conditions for good Kippin abalone.

- ① 鮑は活きたまま素早く選別し、加工することが最重要。

Abalone must be selected quickly while living, and processing is the most important.

- ② 乾燥作業での気候条件が、寒冷で低湿度、晴れの好天の日が多いこと。

Climate conditions in the drying operation are cold, low humidity, sunny day with many fine weather days.

- ③ 熟練した技能や加工技術以外にも、①と②の条件が整わないと良い吉浜鮑(吉品鮑)ができません。

Besides skilled skills and processing techniques, we can not do good Kippin abalone (吉品 abalone) unless conditions ① and ② are met.



吉浜鮑ができるまで

Until the Kippin abalone is made

ここでしかできない伝統的な加工方法

Traditional processing methods that can only be done here.

前処理 Preprocessing



- ① 鮮度 Freshness
- ② 選別 Screening
- ③ 塩漬け Salted
- ④ 煮熟・二番煮 Boiled and second boiled
- ⑤ 放冷 Cool down
- ⑥ 焙乾 Roasting

本処理 This process



- ① 糸通し Threading
- ② 日乾 Day-dried

※前処理の①と②が最も重要なポイントになります。

活きたまま加工することが最重要であり、そのため鮮度が最優先されます。

また、選別では、小さな傷があっても商品にはなりません。

※ ① and ② of preprocessing are the most important points. It is most important to process while living, so freshness is given top priority. Also, in screening, even if there are small scratches it will not be goods.

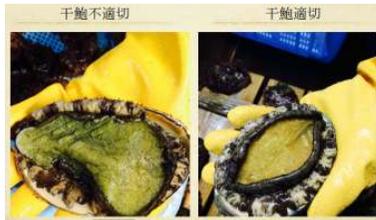
最終処理 Final treatment



- ① 最終選別 Last Screening
- ② 出荷 Shipment

吉浜鮑ができるまで

Until the Kippin abalone is made



出荷

Shipment



皇帝の食卓

Emperor's table



不老長寿

吉品鮑

Premium brand



日本古来からの 長寿のためのスーパーフード

Super food for longevity from Japanese ancient times

Golden Wildvine KIWAMI
The Sun Premium

黄金 山葡萄の極

Golden Wildvine KIWAMI

Contact Information

お問い合わせ先

Premium brand



奥州藤原屋

Oshu Fujiwaraya

<http://www.fujiwaraya.me>

DICULT Co., Ltd.

Healthcare Division

3-17-7 Nakadori Morioka, Iwate
Prefecture 020-0021

Phone +81-19-606-1070

e-mail: info@dicult.co.jp

株式会社デカルト
ヘルスケア事業部
〒020-0021
岩手県盛岡市中央通3-17-7

<http://www.dicult.co.jp>

TEL 019-606-1070

eメール: info@dicult.co.jp

各商品の詳細資料や見積等については、お問い合わせください。

For detailed materials and estimates of each product, please contact below.