

# 昆布街道

## 西廻り



筍の昆布の煮物

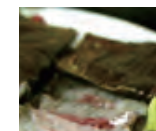


氷見牛昆布



羅白昆布

## 東廻り



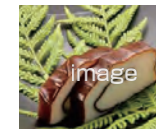
タラの昆布



とろろ昆布おにぎり



海藻バック



昆布巻かまぼこ

富山など北陸では、昆布を削ったとろろ昆布をおにぎりにまぶす「とろろ昆布おにぎり」が、一般的によく食べられます。

海藻の粉末に温めた深層水を混ぜたペーストを塗り、しっとりとした肌に。

### 「昆布メ」とは…

- ・ 昆布メは、元来は魚の保存方法の一つとして昆布が手に入りやすかった富山（昆布ロード・中継地）で発達したものの。
- ・ 新鮮な魚を刺身におろし、昆布で巻くことにより昆布の旨味と塩味が加わり、水分もとれて弾力性を増し、美味しくなる。
- ・ 近年は、魚介類以外に、山菜や牛肉等を使用した昆布メも開発され販売中。

## 南北廻り



白えびの昆布メ



カキの松前焼



山菜の昆布メ

