

# 土佐節という伝統 竹内商店

「ユネスコ無形文化遺産『和食』」

「伝統の土佐節・かつお節」

「燻しとカビ付けの技」



ユネスコ無形文化遺産の「和食」

懐かしい風味、ほっとする旨味、

代々伝わってきた和食を支える

日本のスローフードの要、かつお節。

伝統の食材を味わうこと、

それはオーガニックライフへの

ワンステップです。

伝統の土佐節・かつお節

合理化・量産を競い合う食品業界の昨今、

伝統の手法を守り続け職人技でかつお節を

ひとつひとつ丁寧に仕上げる竹内商店。

今、作り手の主は父、昌作さん

そして息子の太一さん、仁子さん兄弟へと

伝統の土佐節は代々引き継がれています。

燻しとカビ付けの技

新鮮な鰹をさばき、骨抜き、煮熟等多くの

工程を経てナラ、クヌギ、サクラなど地元の木で

じっくり燻し乾熟させ鰹の旨味を閉じこめた荒節。

そこからさらにカビ付け、天日干しを繰り返すこと

六ヶ月余り、水分や脂分が抜け堅さを増した本枯節

その風味と旨味はよりまるやかに。

土佐節はまさに芸術といえる逸品です。

企画・発行

(有)高生連

〒783-0055 高知県南国市双葉台15-1

Tel 088-855-8850

Fax 088-862-4300

http://kouseiren.com

e-mail:info@kouseiren.com



荒削り節(鯉削りだし) 400g

約一ヶ月間焙乾し仕上げた荒削り(カビ付け前)を分厚く削って天日干し、水分が少ないため生臭さが無く透明で澄んだ出汁が特徴です。じっくり燻したスモークの香りもまた魅力です。料理人御用達の業務用を小分けしました。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:鯉(国内産)  
賞味期限:90日



本枯節 1本

温度や湿度、日々細心の注意を払いカビを付けては天日に干すという工程を繰り返し約六ヶ月もの期間をかけて仕上げられるかつお本枯節はまさに職人の技が光る逸品です。  
※かつお節削り器が必要となります。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:かつお(国内産)  
賞味期限:180日



土佐のかつおの花吹雪 80g

土佐の近海にて伝統の一本釣り漁で捕った新鮮な鯉だけを削り、丹精込めて仕上げた土佐節を削った花かつお(粉砕)です。口に入れた瞬間、濃厚な風味が広がります。そのまま味わえます。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:かつおのふし(土佐産)  
賞味期限:365日



宗田節 100g

宗田鯉(メジカ)が原料の鯉節です。「香り」かつおの味。そうだが」と言われるように、マガツオから作る鯉節より、魚の風味が強い濃厚な出汁が取れます。うどんやそばつゆ、煮物など濃い出汁をとるお料理に最適です。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:宗田節(国内産)  
賞味期限:90日



土佐節(花削り) 40g

近隣の山から採取した木でじっくり丁寧に焙乾した木で削った仕上げた鯉節を削った花かつおです。高知県内でも「土佐節」と呼べるかつお節を定期的に製造している業者は数えるほどとなっております。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:かつおのふし(土佐産)  
賞味期限:365日



枯本節削り 40g

本枯節を使いやすく削り節にしました。荒削り削った一般的な花かつお(鯉削り)とはひと味違う本格的で繊細な香り高い旨味をお手軽に味わえます。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:鯉(国内産)  
賞味期限:90日



焼かつお 1本

「土佐の焼かつお」は新鮮な鯉を天然天日塩を使用した独自の製法で蒸し上げ、サラサラチップでスモークして製品にしました。鯉の旨味を閉じ込めた焼きかつおは酒のおつまみとしてもおすすめです。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:かつお(国内産)、食塩(天然天日塩)  
賞味期限:120日



生節 1本

削いた鯉を茹で上げ、三十分程蒸して半生タイプの鯉節です。柔らかいのでほぐして様々な料理の用途に、またはスライスしてそのまま召し上がり頂けます。茹でることにより脂肪が抜けさっぱりとした食感をお楽しみいただけます。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:鯉(国内産)  
賞味期限:180日



新節削り 50g

二日間ほど焙乾し仕上げた新節削りです。従来の花削りと違い少ししっかりととしたスモークの香り高い柔らかいタイプの削り節です。出汁用ではなくそのまま冷奴のふりかけやサラダの具等に、歯ごたえのある味をお楽しみいただけます。

製造者名:竹内商店  
所:高知県  
原材料:鯉(国内産)  
賞味期限:90日

《商品紹介》

土佐が誇る竹内商店自慢のかつお節です