

煮貝

ギフト商品のご案内

贈る喜び。煮貝は



# あわび煮貝発祥の由来

海に面していない山梨県で、なぜ鮑の煮貝が食べられるようになったのでしょうか。

遡る事江戸時代、駿河の海で獲れた鮑を加工し醤油の入った樽に入れ、馬の背中に乗せて保存食として運んだのが始まりとされています。

馬の背中に揺られ山を越え、山梨に到着した頃には、濃くもなく薄くもなく程良い醤油の味が鮑に染み込んでおり、他の場所で食べる鮑の煮貝よりも特別美味しく仕上がっていたそうです。

そして「山梨の煮貝は美味しい！」と各地で評判になり、山梨に鮑の煮貝という食文化が根付いていきました。



# かいや「あわび煮貝」へのこだわり

## ① 原料へのこだわり

あわびの煮貝を作るにあたり、なによりも大事になってくるのが原料であるあわびの質。

かいやでは、産地から活きたままあわびを入荷する活原料をはじめとして、ボイル冷凍・生冷凍など様々な形態で、煮貝に適したあわびを仕入れています。



※国産黒鮑漁獲産地

## ② 製法へのこだわり

入荷したあわびは、調味液を合わせる前に一度ボイルを行います。

あわびの品種・サイズ・漁期等によって煮上げる温度や時間を調節しながら煮上げる事で、美味しく柔らかくも弾力のあるあわびの煮貝が出来上がります。



# 「あわび煮貝」お召し上がり方

あわびの煮貝を調味液から取り出し水気を切った後、2～3mm程に薄くスライスしお召し上がり下さい。

あわびならではの食感と旨味、しっかりと浸み込んだ醤油の風味をご堪能頂けたら幸いです。

スライスした胡瓜や瓜と一緒に召し上がり頂けると、柔らかくもコシのある煮貝との食感のコントラストをお楽しみ頂けます。

また肝付の場合は、肝をお取り外し頂き1cm程にカットしますと、酒の肴として非常に美味しく召し上がり頂けます。

## 【「あわびの煮貝」煮汁利用法】

煮汁にはあわびの旨味が凝縮されています。煮物のだし、うどん・そうめんのつゆ、冷奴等、いつもとは一味違う贅沢なだしつゆとしてご活用下さい。



# 煮貝・磯煮・姿煮の違い

かいやではあわびの装いから「煮貝」「磯煮」「姿煮」と、商品名を区分しています。

にがい

## 煮貝



あわびの殻と肝を取り除き、むき身の状態で煮貝へ加工したものの

- ◆ 特徴 ◆ 肝特有のクセが少なく、食べやすい煮貝です。  
「磯煮」や「姿煮」よりも日持ちがします。

いそに

## 磯煮



あわびの殻を取り除き、肝が付いた状態で煮貝へ加工したものの

- ◆ 特徴 ◆ 肝の風味が楽しめます。また、肝も食べられるため  
肝好きにはおすすめです。

すがたに

## 姿煮



殻と肝を残し、あわびを丸ごと使用した煮貝のこと

- ◆ 特徴 ◆ 見た目に華やかさがあります。殻は器や小物入れにも  
使用できます。磯煮と同様、肝も味わえます。

## 黒鮑煮貝

商品名に「煮貝」と付きますが、  
こちらは肝付きの煮貝（「磯煮」タイプ）です

- ◆ 特徴 ◆  
日本近海で獲れたあわびを使用しており、活あわびから当社で加工しています。そのため、やわらかく、かつ弾力ある食感が人気の煮貝です。



# あわび煮貝

かいや独自の製法にて、丹精込めて煮上げた甲州名産「あわびの煮貝」です。  
肝を外しておりますので、肝が苦手な方でも美味しくお召し上がり頂けます。しっかりとした  
歯ごたえを持つあわびですので、噛めば噛むほどあわびの旨味が溢れ出します。



「あわび煮貝 M-50」

80g×1粒  
オーストラリア産



「あわび煮貝 M-100」

2粒合計160g  
オーストラリア産

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。

# あわび煮貝

じっくりと煮上げた煮貝を、あわびの殻型陶器に乗せ、化粧箱に詰めました。  
甲州名産「あわびの煮貝」は、大切な方への贈り物に最適です。



「あわび煮貝 1-80」  
2粒合計120g  
オーストラリア産



「あわび煮貝 AS-150」  
3粒合計210g  
オーストラリア産

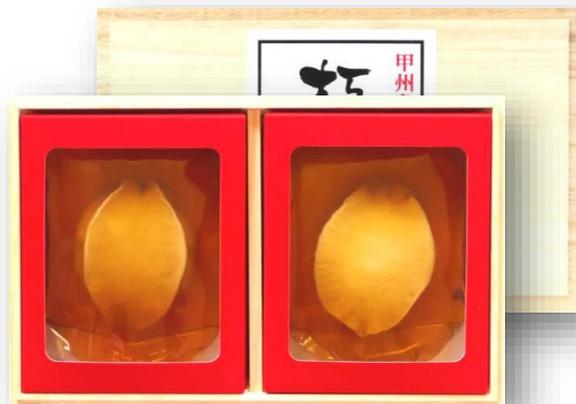


「あわび煮貝 AS-200」  
3粒合計300g  
オーストラリア産

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。

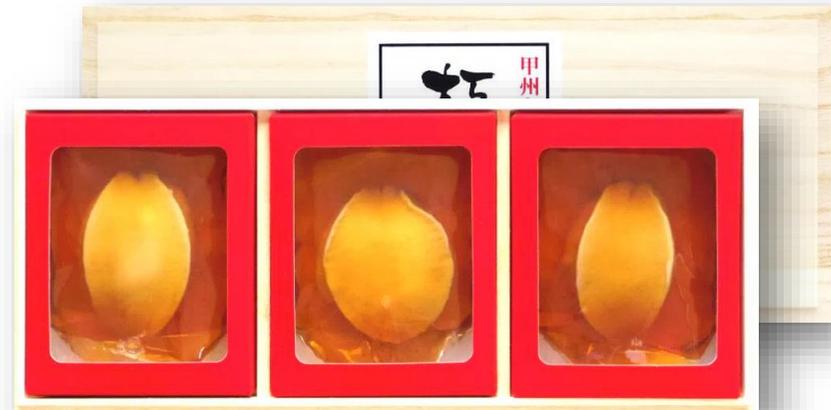
# あわび煮貝(極鮑)

ひと粒ひと粒丹念に磨き上げ、かいや独自の製法にてじっくりと煮上げました。  
煮上げる前に一度じっくりと蒸す事により、他の煮貝に比べ柔らかく食べやすいのがこの煮貝の特徴です。



「あわび煮貝 KW-60」

2粒合計110g  
オーストラリア産



「あわび煮貝 KW-80」

3粒合計150g  
オーストラリア産

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。



# あわび磯煮

あわびをかいや伝統の製法にてじっくりと煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、あわびを口に含んだ瞬間、磯の旨味と香りが口いっぱい広がります。



「あわび磯煮 KR-50」  
2粒合計130g  
オーストラリア産



「あわび磯煮 KR-75」  
3粒合計210g  
オーストラリア産



「あわび磯煮 KR-100」  
4粒合計280g  
オーストラリア産

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。



# あわび姿煮

あわびを一粒まるごと煮貝に仕立てました。肝付きのまま煮上げておりますので、あわびを口に含んだ瞬間、磯の旨味と香りが口いっぱい広がります。肝は1cm程にカットしますと、酒の肴として非常においしくお召し上がり頂けます。



「あわび姿煮 C-30」  
60g×2粒(殻・肝付き)  
千り産



「あわび姿煮 AP-50」  
80g×2粒(殻・肝付き)  
千り産



「あわび姿煮 CS-50」  
60g×3粒(殻・肝付き)  
千り産

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。



# 国産黒鮑煮貝

国産の天然黒鮑を使用した甲州名産「あわびの煮貝」です。  
活きた黒鮑を産地から入荷し、活きたままかいや伝統の製法でじっくりと煮上げました。  
天然黒鮑ならではの美味しさと歯応えは格別です。



「国産黒鮑煮貝 K-50」

70g×1  
国内産



「国産黒鮑煮貝 K-100」

140g(2粒合計)  
国内産

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。  
※その他各サイズ取り揃えております。

更新2022.5.26



# 減塩えぞあわび姿煮

既存の商品から塩分を25%カットしました。

旨みの強い韓国産のえぞあわびを、かつおだしを効かせた調味液でじっくりとやわらかく煮上げました。

減塩ならではの物足りなさや味気無さは感じない、ちょうどいい美味しさです。

弾力のある食感と濃厚な肝もお楽しみいただけます。



「減塩えぞあわび姿煮 GE-50」

約70g×2

韓国産

※えぞあわび姿煮(KE)から塩分を25%カットしました。

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。



# 煮貝詰合せ

あわびをはじめとした様々な種類の煮貝を詰合せにしました。  
それぞれの貝が持つ旨味や食感を食べ比べてみてはいかがでしょうか。



「煮貝詰合せ YS-30」  
あわび姿煮80g、味つけアカニシ貝80g



「煮貝詰合せ TK-30」  
あわび姿煮60g、味つけアカニシ貝50g、  
味つけうば貝50g



「煮貝詰合せ NT-50」  
あわび磯煮80g、味つけアカニシ貝80g、  
味つけうば貝100g

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。



## 煮貝詰合せ(あわびの日本酒浸し)

甲州名産「あわびの煮貝」、山梨の地酒”風凛美山”をたっぷり使った調味液で煮上げた「あわびの日本酒浸し」の詰合せです。口の中に広がる日本酒とあわびの旨み、鼻を抜ける爽やかな香りをお楽しみ頂けます。

あわびを薄くスライスした後、調味液に浸し、日本酒を染み込ませてお召し上がり下さい。



### 「煮貝詰合せ NS-60」

あわびの日本酒浸し60g、あわび煮貝50g

オーストラリア産

※保管温度はすべて10℃以下(冷蔵)になります。

更新2022.5.26





# 株式会社かいや

【本社・工場】

〒400-1508

山梨県甲府市下曾根町3330-1

電話:055-266-5181(代)

FAX:055-266-5185

※商品の規格等、変更になる場合がございます。