



任孫商店のふぐの子

当店は、江戸の後期(約200年前)北前船の往来で栄え、白山の伏流水という綺麗で豊富な水資源にも恵まれた美川で創業し、いわしやサバをはじめふぐの子の糠漬け等も代々製造しております。当店の糠漬は歴代店主が多くの倉庫を残してくれたおかげで、温蔵庫を用いた促成発酵ではなく、約2年以上の長期的な自然発酵が可能である点が自慢で、自然発酵ならではの強い旨味と深みのある味わいが特徴です。



任孫商店
石川県白山市美川永代町二七
電話:076-278-4011
<https://www.toumago.com>



子福

しふく

— ふぐの子糠漬 —
〈石川県 美川の特産品〉

子福

しふく

— ふぐの子糠漬 —



じっくり、自然熟成。

ふぐの卵巣といえば、とてもとても強い毒性の部位です。それと同時に何としてでも食べたいと思わせる程とてもおいしい部位でもあります。石川県の特産である「ふぐの子糠漬」は、旬の時期にとれた新鮮なゴマフグの卵巣を約9か月しっかり塩漬けし、そのあと木桶に米ぬかや米糀と共に漬け込みます。当社自慢のいわしの魚醤をつぎ足しながら、じっくり二年以上自然発酵させることで毒が抜けます。食べても安全な発酵食品です。

そんなふぐの子をほぐして、食べやすいように瓶詰めにした商品が「子福」です。石川県ではふぐの子糠漬のことを「ふくのこ」と呼び、そこから転じて「福の子」とし、「至福」を連想させるように「子福(しふく)」という名をつけました。

そのままご飯の上ののせてもよし、お茶漬けやおにぎりのお供にもよし。また、オリーブオイルやチーズなどの乳製品とも良く合うので、パスタなどの洋食にもお使いいただける商品です。是非とも一度お召し上がりください。



プレーン
内容量：30g / 常温保存



ペペロンチーノ
内容量：30g / 常温保存



ピリ辛
内容量：30g / 常温保存

ご贈答用にギフトボックス(3個入り)もございます。



ふぐの子ディップソース3種

●アボカドディップ

アボカド……1/2 (スプーンの背で潰す)
子福(プレーン)……小さじ1~2

●マヨネーズディップ

マヨネーズ……35g
子福(ピリ辛)……大さじ1

●木綿豆腐ディップ

木綿豆腐……100g (スプーンの背で潰す)
子福(ペペロンチーノ)……小さじ2~3

お好みの野菜やパン、
玉子にディップして食べてください。



ペペロンチーノ

材料(2人分)

子福(ペペロンチーノ)……パスタ用に大さじ2~3
……パプリカ用に小さじ1

スパゲッティ……160g
赤パプリカ……1/4
ブロッコリースプラウト……適量

作り方

- ① パプリカ(パスタ用)は5ミリ角に切り、子福(ペペロンチーノ)と混ぜ合わせておく。
- ② たっぷりのお湯に塩(分量外)をいれてスパゲッティをゆでる。
- ③ スパゲッティのお湯を切って①をまぜ合わせる。
- ④ 器に盛ってパプリカをのせて、スプラウトをのせる。



子福

しふく

おすすめレシピ



お茶漬け

材料

ご飯……お茶碗一杯
子福(プレーン)……小さじ1
緑茶……適量
柿の種……3~5個を細かく砕く
刻み海苔……適量
みょうが……1本 輪切り 適量
かいわれ大根……適量



おにぎり2種

●白ごま × 子福(プレーン)

ごはん……お茶碗1杯
白ごま……適量
子福(プレーン)……小さじ1

- ① お茶碗に軽くいっぱいのごはんに塩を少々、白ごまを入れて混ぜ合わせておむすびを握る。
- ② 真ん中に子福(プレーン)をのせる。

●青じそ × 子福(ペペロンチーノ)

ごはん……お茶碗1杯
※青じそ……4枚を千切りに
※子福(ペペロンチーノ)……小さじ1
※カッテージチーズ……20g
※具は4~5個分できます。

- ① お茶碗に軽くいっぱいのごはんに塩を少々、青じそを入れて混ぜ合わせておむすびを握る。
- ② 子福(ペペロンチーノ)とカッテージチーズを混ぜ合わせてのせる。