

# 博多駅前店♪ご近所さん 「もち吉さん」♡

お隣の島本さんは大変  
お世話になってあります。  
おせんべい、あらわの  
もち吉です。



お腹の休憩の時に、  
お、もち吉さんの  
ソウルフードを  
食べさせていただきます。



## 選別



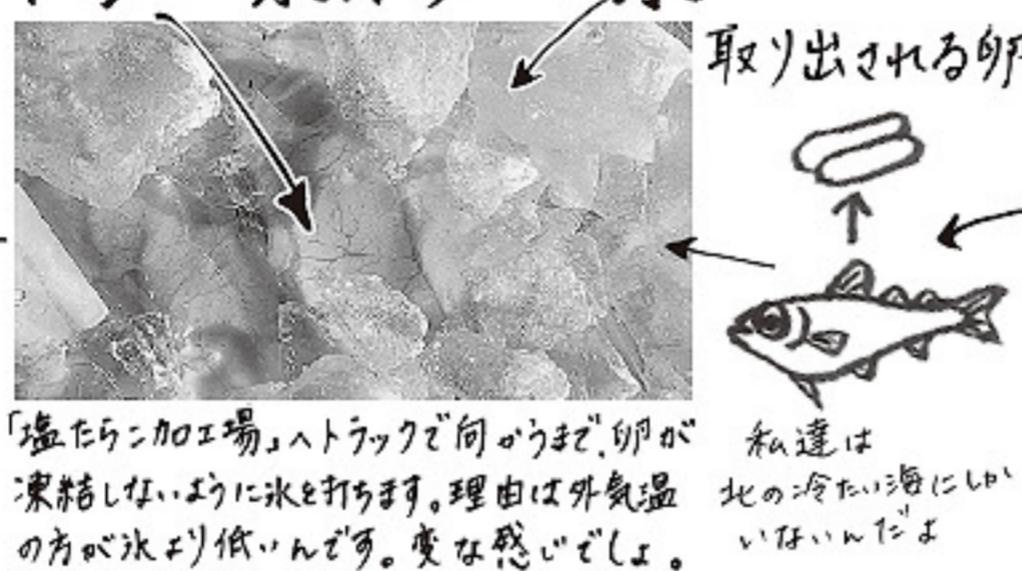
「塩たらこ」になった中から  
厳しい選別。それで一腹一腹  
丁寧にサケが整えられます。

## 塩たらこ



一度も凍結しないまま塩漬け  
をした「生子(なまこ)」は種子の  
細胞破壊がさず、たらこ本来の  
旨味のある「塩たらこ」に変身。

## たらこ 氷打ち 氷

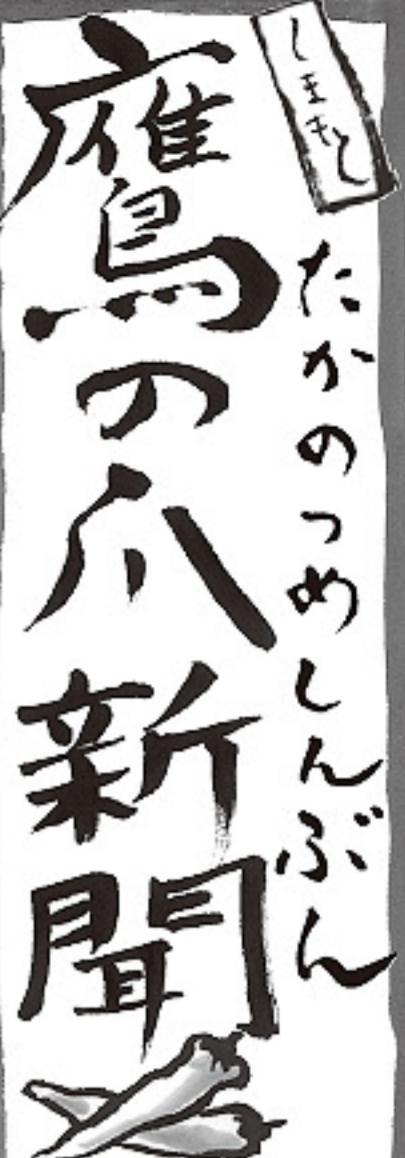


「塩たらこ加工場」へトラックで向かうまで、卵が  
凍結しないように氷を打ちます。理由は外気温  
の方が氷よりも低いのです。変な感じでしょ。

今年も  
立派な高菜が  
出来ました！



刈り取った高菜(福岡県・嘉島)スタッフ緒方  
(記載は裏面にあります。)



夏です、バイ！  
感謝の  
30周年

北海道での壮絶なスクソウダラ漁場編  
前回は、その後卵を取り出す  
切り屋から島本にたらこがきて…

## 実録

（続）島本の旨い辛子明太子が出来るまで

## 切り屋



さあ！スクソウダラからの卵の切り出しがです。ニシギも  
鮮度が命！素早く決めて卵を傷つかないように。

## 漬け込み

島本に到着した「たらこ」は一腹  
一腹丁寧に並べられて秘伝のタレ  
に漬け込まれます。

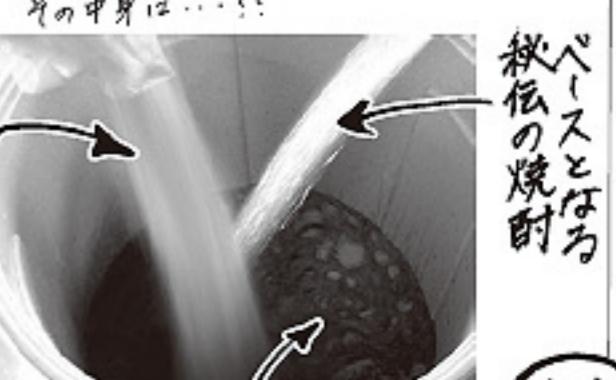


## タレセカリ

余分な「漬けタレ」は  
取りのぞきます。タレは  
少しあげても、少しあげても  
ダメなはずです。

## 秘タレつくり

秘伝のタレは毎朝つくります。  
その中身は…??



## 秋

ベースとなる  
秋伝の焼酎

## 秘

この段階は厳しい選別  
が待っているのです…。  
(色の良し悪し、卵質の良し悪し  
破卵がないか等)

秋伝の調味料

## 秋