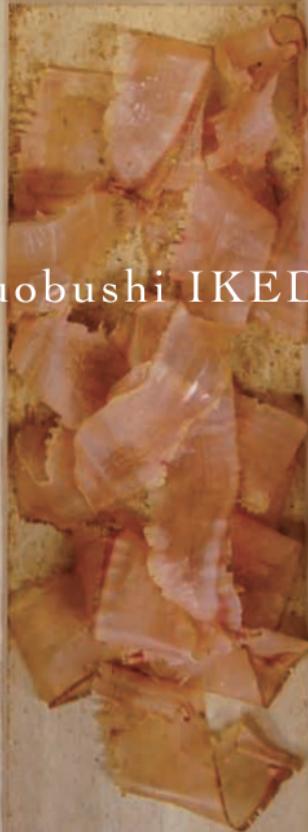


かつをぶし
池田庵



katsuobushi IKEDA-YA



本当に美味しいかつをぶしを知つてほしい



昔はあたりまえにどの家庭にもあつた

一本の鰹節。削り器。

おだしをとるのもごくふつうのことでした。

ほつとする香りと共に在る

日本の古き良き食文化。

いつの代にも忘れずにありますように。

美味しいおだしを味わつてほしい： ずっと伝えたい、ほつとする日本の味を。
それが、かつをぶし池田屋のはじまりです。

ホンモノの鰹節とだし素材の専門店



「かつをぶし池田屋」は、プロの料理人達が使う極上の鰹節を家庭でも味わつていただきたいと企画されたブランドです。「こんなに美味しい鰹節は初めて！もう他の是食べられない！」など、多くのお客様から嬉しいお言葉をいただいております。イベント時は、原料節を手に取つたり、だしを味わつたり、実際に鰹節やだしを体験いただけます。ホンモノの鰹節と自然のおだしの本来の美味しさをお届けしたいと鰹節問屋で積んだ長年の経験をもとに、選りすぐった商品を揃えております。

だしソムリエ・かんぶつマエストロのいるお店

「だしをとつたことがない：」という方でもご心配なく。鰹節の事、だしの取り方、お料理レシピなど、有資格者がわかりやすくご紹介いたします。レシピリーフ、ブログ、動画レシピなど、さまざまなかたちでご紹介しております。鰹節の事でわからない事がありましたら、どうぞお気軽にお問い合わせください。



*だしソムリエ（だしソムリエ協会認定資格）、かんぶつマエストロ（日本かんぶつ協会認定資格）、

枕崎カツオマイスター（日本カツオ学会認定資格）

◎飲食店、小売店、料理講師など、専門家向けの商品もございます。詳細はお問い合わせください。

池田屋おすすめの品々

ひとひらひとひら・・・

【懷石花削り】(登録商標) 最高峰の花削り。

希少な鹿児島県指宿市山川産の近海一本釣
本枯れ本節(一年以上熟成)を使用し、可能な限りの技で、

極薄削りに仕上げております。ひとひらひとひら
とろけるような舌触りで、本枯れ花削りの最高峰です。

ふんわりはらり・・・

【本枯れ花かつを】とろける花かつを。

熟成を重ねて作られた本枯れ節を職人の技で

超薄削りに仕上げております。とろけるような舌触りは、
決して大量生産では真似することのできない逸品です。

パリツと・・・

【江戸前鰯けずり】うまみを封じ込めた厚削り。

池田屋の本枯れ厚削りは、うまみを逃さない工夫が認められ
製法特許を取得しております。パリツと乾燥しているのが特徴で、
一般的な厚削りに比べて濃いうまみと澄んだだしが特徴です。

さりげなくほんもの・・・

【極上鰯のはなこ】ひとぶりで本格派「はなこ」。

鰯100%のやわらかな花粉はなこです。
お料理にひとぶりするだけで本格的なお味が出せると、
皆様に愛され続いている池田屋の人気の品です。

生ハムのような・・・

【食べる削り節】かつお・まぐろの2種類。

厳選された節を特製タレに漬け込み、焙乾を重ね生ハムの
ような食感の削り節に仕上げました。おやつ・おつまみに、
お料理にも使い幅広い年代の方に喜ばれております。



- だし素材・調味料
- 鰯節以外にも、各種だし素材を扱っております。
- その時々のおすすめ素材や、こだわりの調味料などを揃えております。

●削り節

削り節は、見た目ではなかなか判断しにくいのですが、原料となる鰯の魚質、
製造工程(熟成期間)、削り方、鮮度(削りたてかどうか)で
価値も風味も全く異なったものとなります。しつかり熟成させた
本枯れものは、近年大変希少なもので、鹿児島の鰯節、さば節、
高知のそだ節など、国産の原料節を厳選して削つております。



katsuobushi IKEDA-YA

●本節姿壳・鰯節削り器

削りたての香りにまさるものはありません。
初心者が削りやすい節や、近海一本釣のこだわりの節、
一年以上熟成させた鹿児島産の本枯れ本節を
吟味し、姿売りしております。手削りを愉しんで
いただける削り器やミニセットもございます。

●ギフト

鰯節は、古くから贈答品として重用されてきました。
鰯夫婦節(かつおぶし)、勝男武士(かつおぶし)
勝魚(かつお)と呼ばれ、結婚、出産、節句など
人生の節目に欠かせない日本古来の品です。
健康食、保存食でもあり、引出物、内祝だけでなく、
お中元、お歳暮、手土産など、何かと喜ばれております。

池田屋ではこんなこともしています

「鰯節や美味しいおだしの味を伝えたい」とワークショップ、
イベント等を開催しております。中でも、だしソムリエによる

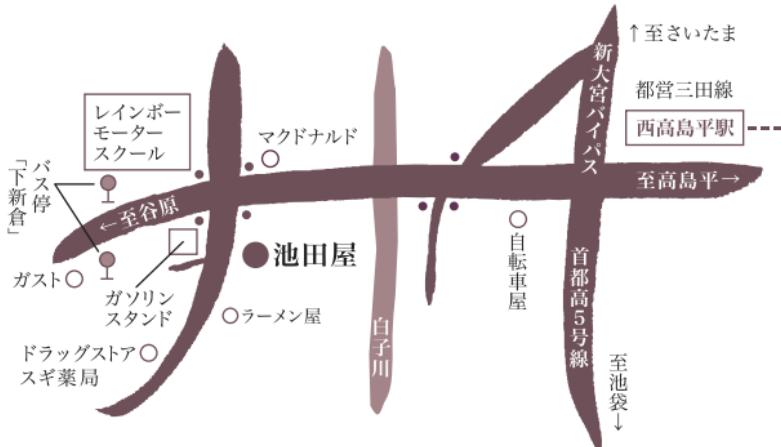
だしティスティング、食育講座は大変ご好評をいただいております。
出張講座、イベント、レシピ提案、味のコーディネート等の
ご依頼がございましたら、どうぞお問い合わせください。

- 企業・一般向け「だし講座」
- 日本蕎麦店・飲食店向け「だしつゆ講座」
- 小中高生・保護者向け「だし＆うまみ教室」
- マルシェ出店、茶節(味噌汁)出張カフェなど
- 池田屋の講座・イベント





かつをぶし 池田屋



鰯節と天然だし素材の専門店

かつをぶし池田屋 (有)池田物産

〒351-0101 埼玉県和光市白子3-18-17

店舗営業時間 10:00 ~ 18:00 (時短営業時は17時閉店) 土日祝休

TEL: 048-468-3271 FAX: 048-468-3272

E-mail: info@katsuobushi.co.jp

オンラインショップ ● <https://shop-ikedaya.com/>

ホームページ ● <https://www.katsuobushi.co.jp/ikedaya.html>

フェイスブック ● <https://www.facebook.com/katsuobushi.ikedaya>

ブログ「だしのある暮らし」 ● <https://ameblo.jp/umamikaori/>