

# 燻製鰾販賣廣告

又新子

◎燻製鰾ハ歐米ニ於テモ佳着品ノ一ニ加ヘラレ一種ノ美味ヲ有スル製品ナリ弊  
 店該製法ニ就キ種々苦心セル所ナルガ曾テ専門製造家ノ傳習ヲ得シ爾來之レガ  
 製造ニ着手シ廣ク各地ニ販賣シ江湖ノ好評ヲ博セルヤ久シ元來該品ノ儀ハ其製  
 學理ニ基キ堅不ノ燻ニ依リ單寧ノ作用ヲ借リテ製セシモノナレバ他ノ干魚トハ  
 異ナリ長ク貯藏ニ堪ヘ如何ナル寒暑ニ逢フモ決シテ變味スルコトナキノミナラス  
 其滋養質ニ富ム殆ント牛肉ニ劣ラサルハ左ニ記スル海軍省分析表ニ依リテモ明  
 瞭ナリ且蒸燻セズシテ直ニ食スルコト得レバ庖厨ノ煩ナク甚々輕便ノ食品ナリ  
 故ニ航海旅行軍旅糧食ハ勿論温泉行遠路ノ贈品等尤モ適當ノ製品ナリ今般一層  
 製造ノ規模ヲ盛大ニシ各地ニ販賣店ヲ設ケ候ニ付江湖ノ諸彦試ニ弊店ノ製品ヲ  
 御購求アリテ其虛ナラザルヲ知リ賜ヘ

青森縣西津輕郡鰾ヶ澤町大字田中町

月 永 豐 藏 識

燻製鰾分析成績  
 青森縣燻製鰾ニ就キ定量試驗ヲ遂クルニ該魚ニハ多量ノ滋養分即蛋白質ト認ム  
 ベキモノ百分中四十八余ヲ含ム因テ調理法宜シキヲ得ハ兵員ノ糧食トナテ裨益  
 少カラザルベシ其試驗成績ハ下ノ如シ

試驗ニ供セシ一尾ノ全量五十五瓦頭及尾ヲ除キタル重量四十七瓦ニ就キ試驗  
 セシ百分比例ハ左ノ如シ

水	分	二八・六〇一	ベルセント	脂	肪	一三・五〇二	ベルセント
窒素含有物		四八・一一七	ベルセント	灰		八・九五三	ベルセント

明治廿五年第七月 海軍省 中央衛生會

頭尾ヲ去リ二枚ニ卸シ脊骨ヲ除キ適宜薄片トナシテ其儘食用スベシ又更ニ香味  
 ヲ加フルヲ欲セバ左ニ記スル料理法ヲ行フベシ

先づ鰾の雌雄を區別し雌魚は頭を去り腹及び脊と僅かに削り而し頭の方より尾  
 際まで皮を剥き又頭の方より卵子を掛けて斜めに薄く切り酢と又火に懸け其中  
 に砂糖及丁子と入れ僅かに沸騰せしめてこれを冷却し又玉子の薄く切りたるも  
 のに湯を通してこれを搾り而して切り身を並べその上に葱を散し如此二重にな  
 し先の酢を注加し又粉辛子胡椒を散布し一時間程経て後食すべし但雌魚は皮を  
 剥き三枚に卸し本文の如くすべし又雌雄共前の如く料理し香竈葡萄酒或は美淋  
 酒を注加し暫時放置して後食するも宜ろし

明治廿八年五月  
 第四回内國勸業博覽會青森縣賣店  
 青森縣西津輕郡鰾ヶ澤町大字田中町  
 製造發賣人 月 永 豐 藏

