

# 『北海道じゃらん5月号』にて



ご紹介いただきました。



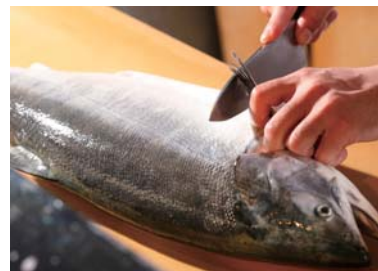
## ■道内各地の漁港より 時鮭の土鍋御飯

2～3名様用  
お味噌汁付き

**1600円**

※ご注文をいただき次第、炊きたてでご用意いたしますので、  
できあがりまでお時間を約40分いただきます。

### ときさけ 時鮭とは？



普通の鮭は、秋になって生まれた川に戻ってきますが、産卵期ではない春から夏にかけて沿岸で稀に獲れる鮭を【時鮭(トキサケ)】と言います。時を知らぬかのように、季節違いの時期に獲れるからそう呼ばれます。「時不知(ときしらず)」「とき」とも呼ばれます。時鮭は、産卵前の若い鮭。いくらや白子に栄養をとられていない分、脂がよく乗った弾力のある身は生で食べるとまるで大とろのようです。