

嶋矢水産の「だんだん」 伊予弁では感謝の言葉！

こんにちは。先月に引き続き、嶋矢水産の「だんだん便り」をお届けします。

一部の方から問合せのあったこのお便りのタイトルになっている「だんだん」って、一体どんな意味があるのか？実はこの言葉は、**伊予弁で「ありがとう」という意味**なんです。嶋矢水産のある松山市内では、今では、お年を召した年長者しか使われなくなってしまう、なかなか日常生活でも、耳にすることも少なくなってきました。

そんな懐かしい言葉なのですが、愛着があるのですよね。今の会社があるのも、これを読んで頂いている皆様があつてのことです。そんな**感謝の気持ちを込めて**、敢えてこの言葉を選んでタイトルにしてみました。

嶋矢自慢の海面生簀！ 365日出荷体制を支える

弊社の会社のホームページを見て頂いた方はご存知かもしれませんが、嶋矢水産では、高浜港の内側に9台の洋上生簀を持っているのです。実はこの生簀が**365日、お客様のもとに鮮度の良い鮮魚をお届け**することが出来る秘密の一つなのです。瀬戸内海に面した産地の養殖事業者から買い付けた鯛や鰯だけでなく、近海で漁を続ける生産者が釣り上げた天然魚も備蓄することが出来るのです。

多くの取引先様からの**注文があつた時点から、翌日の出荷**準備をする為、常に一定の尾数の鮮魚を手元に置いておかなければなりません。

この生簀がある事でお取引様より、当日に頂いた注文に対しても、直ぐに対応することができるのです！



今月のオススメ情報

これからの寒くなる季節に欠かせない料理と言ったら、ふぐ！そのふぐの中でも嶋矢水産がおススメするのが「神味羅ふぐ」です。

「神味羅ふぐ」は、ふぐの本場山口県で養殖されています。**徹底した衛生管理と品質管理体制の下で生産されている**為、味と品質の両面で多くのお客様よりご支持頂いております。

全国でも**有名な割烹料理店でも取り扱われています**。その味を皆様の会社でも取り扱ってみませんか。特に、ふぐへの馴染みの薄い関東地方の方にもオススメです。

ふぐの免許が無くても、**嶋矢水産の除毒証明書があれば、都内の飲食店でも取り扱いが出来る**んですよ！皆様の店舗で、事業所のある保健所に届け手の手続きさえすれば、調理免許を持っていないお店でも取り扱いが出来るのです。

あなたのお店でも、高級割烹の味、神味羅ふぐの美味しさを手軽に楽しめます。



年に4回開催の三津の朝市

嶋矢のある三津。実は三津では1年間に4回ですが、「三津の朝市」が開催されているのです！日ごろ、市場で買付している水産業者の方だけでなく、地元に住んでいる一般消費者の皆様に対して、地元の鮮度の良い鮮魚をお値打ち価格でご提供しているのです！

今回、三津の朝市では、前浜で水揚げされた天然魚を生簀に放して釣り上げる釣堀や、クイズ大会だけでなく、鮪の解体セールといった様々な企画が開催されました。

今回は来年の2月28日に開催予定みたいです！お近くの方はどうぞ！！

