

## 2015年も引き続き よろしく申し上げます！

あけましておめでとうございます。2015年も嶋矢水産をよろしく申し上げます。

引き続き、今年も昨年と同様に新しい取り組みにどんどん挑戦していきたいと思っております。

実は嶋矢水産では今までとはちょっと違ったことに挑戦を始めようとしています。その始まりが2015年なのです。

地元松山市に加工場を建設してから、約5年が過ぎようとしています。会社自体の顧客が増えると同時に、新しい取引先様も増え、求められる商品やサービスも日に日に変わってきています。去年と同じサービスを提供するだけでなく、少しでも皆様役に立てるような品揃えを行っていきたく思います。

## 鮮魚の少量規格の切身の 注文が増えています！

少し前であれば、産地の水産卸売業者であれば、鮮度が高く、脂の乗った旨い鮮魚を選べば、お客様から高い評価を頂けました。しかし、最近ではそんな安易な気持ちで商売はできません。今では鮮度プラス加工度も求められ、フィレやロイン加工の注文がどんどん増えてきています。特に病院関係やホテル事業者様からの問合せも増えているのです。

嶋矢水産では、鮮魚のフィレ加工だけでなく、50gサイズまでの少量規格の切身の加工も対応しています。

魚によって、魚体や形が異なる為、常に一定の品質を維持する為には、担当者の技術が必要です！

「その技術が評価されている！」と勝手に、自負し、細かな業務になりますが、加工注文をどんどん受注していきたいと思っております！



## 今月のオススメ情報

2015年になりましたが、最近の浜の状況はちょっとスッキリしません。松山周辺の天候は余り快晴の日も少なく、気温も低い状況が続いている為、海水温度も低い状況です。

例年なら近海を回遊している鮮魚も、外洋に出て行ったり、磯の深場に潜ってしまい、水揚げ状況も良くありません・・・。メバル、ほご（がしら）といった根魚の水揚げ状況も芳しくありません。鮮魚の相場も、若干高値の水準で推移しています。

でも、春先を前にして、旬の魚の代表である「さわら」の水揚げは徐々に、安定した水揚げがされています。昨年の相場では安価で推移してましたが、今年は2~3kg前後のさわらが浜値1,500~2,500円前後で推移しています。



2月頃は1kg前後のさわら、さごしがお値打価格でお届けできると思います。

## 鮮魚でないけどスッポン

先月のだんだん便りでご紹介させて頂きました「神味羅ふぐ」の注文が相変わらず絶好調です。実は、1日70~80本位出荷する日もあるのです。首都圏を中心にした販売先での出荷数量が増えているんです。

首都圏向けのエア便での出荷は、毎日10~20本は、安定的に出荷しています。

今月のオススメ品としては、ちょっとマニアックかもしれませんが、鍋のシーズンということもあり、九州産のスッポンが売られています。魚ではないのですが、一週間平均で10尾前後、安定的に出荷しています。

ちょっと魚に飽きたら、精力増強の為、スッポンもオススメです！

