

## 漁師の皆様のお陰です！ 春の天候も関係ナシ！

松山もだんだん冬の厳しい寒さも緩み始めて、春の気配を感じるようになり始めました。

春の季節が近づくと、天候も晴れの日や曇りの日と、安定する日にちも少なくなってきました。そうなると海の状況も日々、変化してしまう為、水揚げもなかなか思うようにいかず、地元の高浜の漁師の皆さんも、ちょっと手こずっています。

でも、嬉しいこととしては、先代からお付き合いをさせて頂いている馴染みのお陰で、うちの海上備蓄水槽には何とか、皆様にお届けできる量の魚は確保出来ています。

本当に地元の漁師の方には頭が上がりません！

## 春先には欠かせません！ 瀬戸内の「とらはぜ」

瀬戸内の愛媛近海では、徐々にとらはぜの水揚げが本格的に始まりました！

春に食べるとらはぜといえば、何と言っても天ぷらがお勧めです！やわらかな身を、アツアツの状態、口の中に頬張ると、何とも言えない食感を感じることが出来ます。

ここ数日の相場（2月中旬）はKg当り1,200円前後で推移していますので、だんだんお手ごろな価格でお届け出来るようになってきています！また、嶋矢水産では、業務用の商品として、とらはぜの天ぷらフライ用での出荷も承っております。

開きの状態の価格だと、Kg当り2,300円、50gサイズだと70円/1尾が目安です。これからの春先に向けて、問合せも増える時期になりますので、益々頑張っています！



## 時化でも大漁の沖野さん

嶋矢水産を支えてくださる地元高浜の1本釣漁師の沖野さん！いつもありがとうございます。

全国的にもさばの水揚げが芳しくない中、高浜の沖野さんは、時化の中でも漁に出て頂きます！

今月の上旬も、いつもは波が穏やかな瀬戸内海の惚那諸島周辺でも、時化の状況が続きました。多くの漁師さんが漁を控えている中で、我々が沖野さんだけが漁に出ていました。高浜の海上備蓄場の中には、元気の良い400g以上の大きなさばが何匹も、生簀の中を所狭しと泳いでいました！

時化で水揚げが少なくても、日ごろよりお

付き合いをさせて頂いているお客様には、この熱い想いの詰まった鯖を抜群の鮮度でお届けすることが

できるのです！  
本当に地元の漁師さんに感謝の限りです。



## 神味羅フグの化粧箱完成

毎年、お客様からは大好評の「神味羅ふぐ」。ご存知のとおり、このフグは完全陸上養殖での生産を行っている為、既に一部の間では、商品の品質の高さと安全性については折り紙付です。

実は、多くの出荷先の皆様より、この神味羅ふぐの旨さもっと多くの人に知って貰う方が良いのでは！という声を頂きました。嶋矢水産では、その声に応えようと一念発起し、ちょっとお洒落な商品パッケージを作成してみました。本格的にこの箱で出荷できるのが2月からになります。よろしくお願ひします！

