

久しぶりの東京出張！ 刺激を頂きました！

こんにちは。だんだん便りも第6号になりました。季節も次第に暖かくなり、瀬戸内海で水揚げされる鮮魚もあじやさばも徐々に増えてきました。気候もよくなってきたので、久しぶりに東京に出張して来ました。今年、新らしくお取引の始まった取引様への挨拶と、既存の取引先様への挨拶も兼ねてのご訪問だったのです。

今回は千葉県や神奈川県
の横浜市と势力的に訪問できたので、非常に刺激をもらいました。



「嶋矢三号」出動中！ 宮崎県まで片道9時間運転

嶋矢水産では提携仕入先から直接、鮮度の良い魚を活魚で運ぶ為、活魚トラックを3台持っています。その中でも、一番大きなトラックを運転して宮崎県まで買い付けに行ってきました。大きなトラックのことを社内では、通称「嶋矢三号」と呼んでいます。

その嶋矢水産の活魚トラックで、4月の上旬に、平目を買付けのために延岡市にある松本水産まで伺ってきました。松本水産は、宮崎県の中でもチョウザメの出荷量が一番多い会社です。チョウザメだけでなく、平目や車えび、ふぐといった少し珍しい魚の養殖をされている会社です。

平目の買い付けに伺ったのですが、淡水魚も販売したいと思い、「あゆ」も仕入れてきました。夏場に向けた新商品ですので、サンプル受付中です！



春先は瀬戸内海産の まなかつおを刺身で！

今月のおススメ鮮魚は、なんと言っても「まなかつお」です！

西日本では高級料亭でも取り扱われることでも有名な魚です。瀬戸内海では5月から8月までの旬の時期、脂ののった大きな「まなかつお」が水揚げされます！

地元松山の方には馴染みのあるとは思いますが、東日本に住まわれている皆様には、馴染みの薄い魚なのかもしれません。実際に食べてみると、口の中でほろっととけるほど柔らかく、醤油を弾くほど脂ののりがある非常に美味しい魚です。

特に今の時期であれば、2～3kgほどの大きな魚体のものも水揚げされており、頭も小さい魚である為、歩留まりも良い魚です。

これからの時期であればkg当3,500円前後の相場でお届けすることができます！

1尾からのご注文も承っていますので、一度お問合せ下さい！



酒の肴を手作りしています

社長の趣味の一つが珍味作りです。最近では、3月に嶋矢水産が高浜漁港に持っている生簀の近くで水揚げされたまなこを使って、くちこを作りました。

なまこの卵巣を真水で丁寧に洗って、三角形の形状で5日間掛けて作りました。

酒の肴には欠かせない珍味を、仕事の合間に細々と作り、仕事が終わったひと時にそのくちこと大好きなお酒で味わうのが、至福のひとつです。

オリジナル商品ですので、事前注文のみ承ります！(冗談です)

