

石垣島へ瀬戸内魚を出荷

こんにちは。瀬戸内の美味しい鮮魚をお届けする嶋矢水産です。弊社では今年から自社サイトを作り、多くの情報を発信する取り組みに挑戦しています。その中で、今年も新しいお客様と接点を持つことも出来るようになりました。自社サイトから沢山のお客様から問合せや注文を頂いているのですが、一番驚いているのが沖縄からのお客様と繋がったことです！早朝に水揚げした瀬戸内の天然魚が、その日の夕方には石垣島のホテルの食堂に届き、調理され、テーブルに並ぶのです。

朝6時30分迄に松山空港に商品運び込めれば、羽田空港を経由して直行便で石垣空港に15時には到着します。南国の離島では品揃えがむずかしいさわらや天然真鯛なども鮮度の良い状態でお届けできるのです！
来年は沖縄へ視察です！



新加工場に移ります！

以前から、水面下で進めていたのですが、ついに年末に、新加工場がオープンします！
今度の工場は、なんとHACCP認証を目指した形での設備を意識したものにしました(^o^)

魚の下処理作業は汚染区域で。生食用で調理加工を行う作業場は衛生区域といったように、作業工程ごとに部屋を区切るように計画しています！

また、今までは作業の社員の数も少ないので、せっかく注文を頂いても、キッチンと対応出来ない時もありました。しかし、今度の加工場ではブリやタイのフィレの皮すきを行う「スキナー」も導入しますので、今まで以上に生産体制が充実するのです。自動水圧式の鱗取り機も導入します。つまり更に生産性がアップします！

年明けの1月には見学会も開催したいと思っておりますので、是非、皆様からの注文と訪問をお待ちしています！！



高知からハマチを仕入れに！

同じ四国地方でも太平洋側と瀬戸内海では、水揚げされる魚は大きく違いますよね。お客様の好みも違うので、なかなかこちら側の魚を高知県に出荷するのは少なかったのですが、最近になっていくつかが注文も増えてきました。

来年早々、高知市内でお店を立ち上げるお客様から新たに注文を頂きました。

希望の魚種は「はまち」がメインなのですが、高知も一大養殖地であるのに、何故、弊社に注文をするのか、少し不思議でした。

話を伺うと、太平洋側の魚種は脂が乗り過ぎていて、もう少しさっぱりとした魚で、素材の味がわかるものが良いとのことでした。やっぱり、産地や時期によって同じ魚でも味が違うのが、鮮魚の面白さですよ！！



新しい仲間が加わりました

久しぶりに加工場に新しい仲間が加わりました。その新たな仲間というのも女性です！

うちの会社に入社する前も、他の水産加工メーカーで魚の下処理加工業務を経験したベテランさんです。私としても、頼もしい仲間が加わり、非常に心強いです！

加工場の社員の多くが男性なので、工場内も何か他と汗臭い雰囲気なのですが、女性社員が入社したことで、少し雰囲気も変わりそうです。細かな場所までの清掃業務や整理整頓が一気に進むと思います。今までとはちょっと違い、和やかな雰囲気で作業も進んでいる様子です。商品の出来栄ももっと良くなりますよ！

