

天然魚の水揚げが少な目・・・

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。気温も徐々に下がり始めて、魚も美味しい時期になる時期を迎えました。例年であれば脂ののった魚体の大きな5kg以上のはまちなどが網にかかる時期なのですが、11月に入っても魚の水揚げは少なめの状況が続いております。

気候のせいにはしたくはないのですが、やはり、ここ数年の魚の水揚げ量や時期の変化を見ていると、水温の上昇や外海での水揚量の変化が、前浜の水揚げにも影響しているのではと感じてしまいます！

目の前の瀬戸内海で、水揚げされる季節の魚に感謝しつつも、皆様の声に応えられるように、今間で以上に、鮮度の良い魚を丁寧に加工し、美味しい状態でお届けして参ります！
年末も楽しみにして下さい！

鹿屋フィレー工場へ見学

今年に入り、社内ではひそかに進行中のプロジェクトがあります。

その秘密プロジェクトを進めるにあたって、第一弾の視察ツアーを実施して来ました。先日、弊社と似たような魚種の加工業務を実施している会社の中で、HACCP対応型の加工場の視察に行ってきました。伺ってきた場所は鹿児島県の錦江湾に面した鹿屋市にある鹿屋フィレーです。

弊社の加工場を見たことのある方はご存知とは思いますが、加工場自体の老朽化も進んでいます。きちんとした生産管理を目指す為にも一度、きちんとした加工設備と生産体制の現状を見たいと思い、専務と二人で伺ってきました。



神味羅ふぐの仕上は順調

今年はふぐの相場が、昨年よりも高値で推移しています！

年末に向けての事前注文を試算している中で、昨年の相場を見てみると今年とだいぶ違いますね。昨年の今頃であればkg当り3,300円で出荷していたのですが、今年はkg当り4,800円前後で動いています。

一昨年の養殖ふぐの相場が大きく崩れたこともあり、今年は全般的に養殖ふぐの生産者が生産量を調整したようです。その結果が、今年の相場の上昇を引き起こしている要因にもなっています。

こうなってくると、俄然としてお客様からの評価の高い神味羅ふぐのデキの良さとその品質の割には価格の安さが際立ちますね！
年末に向けて、品薄になることは必死です！
注文をご希望の方は御急ぎ、年末の予約をお願いしま～す！



歩留り職人の技術の技！

弊社の自慢の一つでもあるのが、フィレー商材の歩留まりの高さです。

フィレー加工する際の歩留まりや皮すきの技術は、高級料理チェーンや飲食店様からも高い評価を頂いております。

その技術を受け継いでいる一人が「ミスターO氏」です。O氏の技術の高さを表すのにわかり易い例が「鯛の頭落とし」の際に見らる「ツノ」です。通常、身を頭から離す際には、頭の切り口が三角形に整う形状になります。O氏は鯛をさばく際に、頭ギリギリまで身を付ける為にこのような形状になるのです！！ちょっと注意して見て下さいね

