

今年一年、感謝の気持ち

瀬戸内の美味しい鮮魚をお届けする嶋矢水産です。今年も一年間を通じて、皆様からのご贔負を頂き、無事、年末を迎えることが出来そうです。来年も、引き続き、皆様からの声に真摯に耳を傾けながら、今以上に良質な商品をお届けして参りたいと思います。

また、今年一年を振り返ってみると、ここ数年の中でも非常に大きな決断をした一年になったと思います。来年度に向けた本格的な新工場への移転の決断です。この決断は、ウチの会社だけでなく、お客様への商品やサービスのレベルアップにも大きく繋がるものと確信しています。

今まで、加工場に来訪された皆様のイメージを一新する加工場へと変貌を遂げますが、今まで以上に皆様に納得して頂けるモノ作りに励んで参ります！



新しい生簀が完成しました！

今月、弊社の高浜漁港にある海上生簀の一つが老朽化に伴い、新しい生簀を注文しました。今年に入り、今まで使っていた4台の生簀の内の1台に、ガタがきているなどは感じていたのですが、終に「お役御免」の時期を迎えました。ちょっと、悲しいです…。

ちなみに、今回、購入した生簀は、養殖魚を仕入れている九州の生産者をお願いして作って頂いたものです。最近、県内で養殖をしている多くの生産者さんが「鉄製筏」を使っている中で、弊社ではいまだに「一枚板を使った昔ながらの生簀」

にこだわってます。この「筏」へのこだわりは、社長の個人的なこだわり過ぎませんで（笑）



スキナー導入で効率UP

いよいよ年末から一部ではありますが、新加工場が稼動し始めます！

それに伴って「スキナー」を導入しました。ここ数年、年末やお盆の時期になると刺身用の注文も急激に増えてきており、今の従業員の技術と気合だけでは、到底間に合わない時もあるのです…。

そんな時に必要になってくるのが、「スキナー」です。そのスキナーを今年の年末から本格的に導入することとなりました。

先週から本格的に使い始めたのですが、やはり早朝の出荷対応を求められる市場関係の販売先様向けの加工には、非常に力を発揮してくれています。

弊社のウリでもある、調理担当者の技術スキルと比べても、見劣らないほどのレベルですので、少しホッとしてます。

急な大量の発注にも、これからは大丈夫ですよ！！



愛南町産のクエがおススメ！

弊社では冬場になると毎年、注文が増えてくるのがクエです。

弊社が取り扱っているクエは愛媛県愛南町産の養殖クエです。私たちが仕入れているクエは10kg以上の身のギッシリとしたものを選んで出荷しています！

市場によく出回るサイズの養殖クエは、3kg前後のものが多いのですが、10kg程の魚体になると十分に脂も乗ってきます！

水揚げから活魚で松山市内まで活魚車で配送してもらう為、非常に鮮度も良く鍋は勿論のこと、刺身でもイケる商品です！

嶋矢ではその大きなクエを加工場で磨き、皆さんのお店ですぐに使えるような状態でお届けしています！

