

春先の魚も水揚げ開始！

いつもであれば、松山周辺の海水温も下がり始めて、冬の魚が水揚げされる時期になります。しかし、今年は未だに水温が下がらない状態が続き、平目を中心とした底物商材も上がってきません。四国周辺においても全般的に天然魚の漁獲高が少ない状況です。

同時に松山近辺ではメバルやサバなども、徐々に水揚げされ始めたので、相場の良い鮮魚が水揚げされ次第、商品情報で皆様にも、お届けしていきますので少しお待ち下さい！

また、3月度からは本格的に新加工場に作業場を移し、より衛生的な環境で商品加工を行います。どんどん瀬戸内海の旬の魚をタイムリーにお届け致します！

特に春先に水揚げも増えるさわらやメバルも新しい加工場で下処理加工の対応も出来ますので、今年も皆様からのお問合せをお待ちしています！



3月1日から本格稼働！

加工場の建設が決まってから、数か月経過しました。なかなか稼働せずに時間だけが過ぎていってしまいましたが…。

ようやく生産体制が整いました！3月1日より「水産加工センター」を稼働し始めます！今年に入って、スキナーや自動包装機など続々と設備投資を行い、新加工場の機材は充実してきました。残すは空調関係の最終確認だけになりました。

前号でもお伝えしたとおり、まずは地域 HACCPの認定を目指します。そして、今まで以上に品質の高い商品を皆様にお届けできます！

最近、お問合せも増えてきてますが、その要望にも応えられるようになります。より安全で衛生的な商品を提供し続けるように頑張ります！



サイトをリニューアルします

現在、新加工場の建設に合わせた自社のサイトをリニューアル中です。

今回のサイトのリニューアルで大きく変わる点が2つあります。一つは加工場を紹介するページを作成した点です。もう一つは、YouTubeを使った動画の配信ができるようになった点です。

サイトの中に「動画コーナー」を掲載し、お取引の皆様にも参考にして頂けるような「魚のさばき方」や「上手な魚の保存方法」なども配信していきます。

また、高浜にある海面生簀の様子や連携している生産者の浜の状況も動画でお伝えするので、多くの皆様に松山の魚の美味しさをお伝えできるようになります。



生産量日本一の養殖黒鯉！

魚へのこだわりを持つ嶋矢水産が、今、お奨めしてるのが「こだわり鯉」です！

嶋矢水産で取り扱っている「養殖鯉」に、福岡県塔原の「広松養殖場の鯉」があります。一般に有名な鯉としては、長野県の「佐久鯉」がありますが、九州にある「広末養殖場」は鯉の生産高で全国No.1なのです！

「広松鯉」の特徴は、水温が低下する冬場でも、冬眠をせずに冬を越すのです。鯉は冬眠する前に栄養分を蓄えるのですが、暖かな筑後川の伏流水の中で育つ「広松鯉」は冬眠をせずに冬を越します。その為、たくさんの脂を体内に蓄えた状態で出荷を迎えることができるのです。その「広松鯉」をアライにしてお届けしています。添付の酢味噌ダレや豆板醤でお試し下さい！

