

超鮮度の養殖魚を拡販！

嶋矢水産は水揚漁港でもある高浜漁港の目の前にある為、天然魚の扱いが多いと思われる方も、多いかもしれませんが、養殖魚も取り扱っています！先日の出張で、改めて感じたことなのですが、やはり四国は「日本でも屈指の養殖地域」なのですよね。2013年の農林水産統計によると、国内の鮮魚養殖量が26.3万tのうち、四国地区は10万tと九州地区の12万tに次いで第二位なのです。

特にブリ類、真鯛類の生産量も多く、その現状からすると、もっと地元の養殖魚を売るための努力をして行かなければと改めて思い返しました！鮮魚として販売するだけでなく、新加工場も立ち上がった事もあるので、鮮度の良い、良質な素材を切身、フィレへと加工してどんどん新しい商品を発信していきます！



年に一度の神味羅会へ！

今年も、3月2,3日の2日間で、博多で開催された「神味羅会」の例会に行ってきました。毎年1回、2月前後に開催されます。その例会には、各地からふぐの養殖に携わる事業者が集まって、活動報告や業界動向に関する勉強会を行っているのです。今年の勉強会では、弊社でも取扱っている神味羅ふぐの美味しさの基準でもある「アミノ酸」の含有量の報告もありました。今年の結果は、昨年と比べてアミノ酸が30%多く含まれており、魚体の身上りも非常に良くなってきているとの報告がありました。今年で5年目に突入するフグですが、生産ノウハウも溜まり、格段に品質が上がってきています。相場は昨年以上に高騰しそうな雰囲気ですが頑張ってお届けします！



えひめが誇るスゴ味商談会

2月度の末日のことです。愛媛県と地元の商工会さんからのご紹介で、初めて会社として商談会に参加しました。事前に弊社からは地物の天然魚を使った加工品を提案させて頂き、商品に関心のある量販店や飲食チェーンの仕入担当者からの商談の申し込みに応じて商談を進めるといった形での商談会でした。結果的に4社様と商談を進めることができました！本格的な商談は、これからなのですが、多くの商談相手様が大手企業である為、弊社としても、今後を占う非常に良い機会となりました。

加工場の新設に伴い、新しい商品や顧客の開拓にも挑戦します。これからもどんどん美味しいお魚をお届けしますので、ご期待下さい。



サヨリの水揚げが本格化！

瀬戸内海の春を代表する魚の一つにサヨリがあります。

春先のサヨリの中でも、大きなサイズのものは100g前後の規格になり、今からの時期がもっとも水揚量が増えます。

大きなサヨリになると刺身で食べても、十分に満足できる内容と品質になります。三枚卸しにするのに、多少、手間は掛かりますが、卸したサヨリを昆布めに調理し、ひと手間加えることで、更に甘みも引き立ちます。

また、1尾丸ごと焼き物用として調理しても、身離れも良い為、食べ易いです。開きにして、天ぷらで食べるのもオススメの食べ方です！

今からの時期、春先の2ヶ月間がサヨリが非常に美味しくなる時期になるので、水揚げがあった際は、早めに嶋矢水産までご注文下さい！

