

真鯛とおこぜが旨い！

松山の鮮度抜群の天然魚をお届けしている嶋矢です！だんだん、気温も上がり始めて、水温も16度位までになってきました。

水温も上がる様になり、ようやく春の風物詩の一つである天然真鯛も、網に入るようになってきました。魚体は200gから5kg前後までとバラツキはありますが、1kgアップのサイズの水揚げは好調です。相場も例年と同じペースで動いていますので、昨年と同じように買いやすい状況と思います。

また、初夏に向けて水揚げ量が増える「おこぜ」も徐々に増えてます。瀬戸内海を代表する高級魚の一つでもあり、刺身だけでなく、唐揚げはもちろんのこと、味噌汁としてオススメです。コクが有りながらも、上品な味わいが特徴のおこぜの味噌汁は、愛媛の麦味噌と一緒に使い、料理して見て下さい！



社員が続々入社してます

新社屋に移り、1階の新加工場も本格的に稼働し始めました。新加工場は今までのものより、3倍程大きくなりました。その分、魚も売りますし、事務業務も増えてます。鮮魚や加工品が売れると、その分書類も増えるのですが、その業務処理をする仲間がいない！！人不足の状況に…。

そんな悩みを抱えながら、働いていたのですが、或る日、突然、広島から30代の女性が入社する運びになったのです！

水産加工業という業種で朝が早く、なかなか若い人材も集まらないのが悩みでした。久しぶりに若い女性が入社しました。現場の社員も2階で話をする時間も増えて、明るくなった感じです。娘に感謝です！



ネット経由のお店に訪問！

4月18日から5日間かけて、ネット経由でのお取引が始まった会社様の店舗に、ご挨拶の為、都内に出張してきました！

昨年から立ち上げました「嶋矢水産のサイト」から、お問合わせを頂き、取引を始めて頂いた会社様への感謝の気持ちを込めて！

今回は4日間で、20店程のお店に伺い、皆様から貴重なご意見を頂いてきました。西は神奈川県の中部から埼玉県北部に渡って歩き回った結果、万歩計の数値も、なんと20,000歩を超えてました！松山にいるとほとんどが車での移動が多い為、4,000歩前後です。その5倍歩きました！改めて営業の基本は「お店回り」とご挨拶。これからも御最前にお願ひします！



宇和島のちりめんが旨い！

弊社の得意先様では、ちりめんごはんをメインとして販売している飲食店があります。その飲食店の「ちりめん」へのこだわりが凄いです。通常、量販店で販売している商品の1.5倍近くの相場のちりめんを年間を通じて使っています！

四国の中でも、良質なちりめんを製造する産地の一つの「宇和島」で、職人の技と瀬戸内の自然の恵みにより作られました。天日干しで、作られてる為、旨みも凝縮され、柔らかかなで、上品な透明感のあるちりめんが出来上がるのです。機械乾燥では調整できない繊細な味わいと自然乾燥ならではの絶妙な旨さ。この極上のちりめんはお盆までの期間限定での販売しています！事前注文で受付中です。

