

## 瀬戸内名物“梅雨の濃霧”

松山の鮮度抜群の天然魚をお届けしている嶋矢水産です！

愛媛県も6月に入り、本格的な梅雨入りの時期を迎えました。梅雨の時期になると瀬戸内海特有の濃霧が発生し、漁に出れない日も増えてきます。そうすると天然魚の水揚げも少なくなり、相場も不安定になりがちになってしまいます。瀬戸内には本線航路が存在し、大型船の航行も多く、濃霧のときには海上事故もある為、漁を控える方も多いのです。

そんな時ほど、嶋矢水産の高浜漁港にある海上の生簀が力を発揮します！相場の良い時に真鯛やいさき、はぎを買付けて、安定的に出荷できる状況で準備しています。天候によって大きく影響を受ける天然魚を安定出荷できない時もあります。環境の良い日に水揚げを行い魚を出荷するようにします！



## 長い魚シリーズ“穴子”

ここ2ヶ月おススメ鮮魚の一つとして、養殖鰻、天然はもを案内してきました！

その第3弾が「忽那諸島産の活穴子」です。

嶋矢水産では水揚げ後、水槽で備蓄して活めたものを7月～8月までの2ヶ月間出荷しています。

今の時期であれば蒲焼で調理するのもオススメです。何といたって鮮度抜群の旨さを感じるには、「刺身」もオススメです。ワサビ醤油だけでなく、大葉とポン酢でさっぱりと食べることができるので、暑い夏でも美味しく食べれます！

最近は飲食店様からの注文も増えてきていますので、加工場で地域のニーズに合わせて開き方で出荷しています！刺身、天ぷら、蒲焼と夏の万能鮮魚です！



## 山形丸魚様 三津加工場視察

6月の第2週に東北地方からわざわざ山形丸魚様に来社して頂きました！

実は昨年11月にも来社して頂いたのですが、その時は弊社の加工場も建設途中でした。年末商戦の際に出荷する商品対応は難しい状況だった為、ご迷惑を掛けてしまいました。

2回目の訪問となった今回は山形丸魚様のお得意先のバイヤーの皆様も一緒に来社して頂きました。

お盆商戦に向けて、愛媛県産のこだわりの養殖真鯛を使った商品開発の取り組みの打合せを中心に下処理室、加工室と新しくなった加工場の状況と仕事の様子を見て頂きました。今回は十分に納得して頂いたと思います（笑）今年も新しい販売先との取り組みが始まるので、今まで以上に一丸となって頑張ります。



## 限定！宇和海“根付かつお”

かつおと言えば、初かつおや戻りかつおをイメージされる方が多いと思います。

瀬戸内海の入り口に当たる宇和海近くでは、「根付かつお」と呼ばれる「かつお」が水揚げされるんです。実はここ10年、水温の変化により宇和海周辺にかつおが留まり、水温が下がり始める1月頃に外洋にでます。

「根付かつお」の特徴としては、1本釣りで水揚げし、船上でメタ後、お昼まで深浦漁港に水揚げします。まさに「びやびや」に近い状態で出荷する為、鮮度抜群で、脂ののった業態です。

身質の色目は一般的なかつおよりも「薄い」のですが、5kgUPのサイズになるとマグ口にも負けない美味しさなのです。

嶋矢では半身規格でも出荷対応しています！



有限会社嶋矢水産 代表取締役 嶋矢信長

住所：愛媛県松山市三津 2 - 8 - 9

電話：0120-947-1444 FAX：089-968-3734

検索

鮮魚産直嶋矢

<http://shimayasuisan.co.jp/>