

年末のご挨拶

松山から鮮度抜群の鮮魚をお届けしている嶋矢水産です！

2016年も本当に残りわずかとなりました。振り返れば、今年は嶋矢水産にとっても大きな転換期になった年だと思っています。

新しい加工場の建設により、今までとは違った衛生的な施設での加工も始まりました。加工場の施設を整えたことで、首都圏や関西圏を中心とした新規のお取引先の開拓にも成功し、従来とは違った新しいお客様との取引も始まりました。

社内では新しい仲間も増えて、今までの嶋矢水産とは一味違った「顧客開拓」という「攻め」の営業活動も挑戦できるようになったと思っています。工場には数千万の投資を行い、施設面でのリニューアルは成功しました。まだまだソフト面での改善は残されたままだと思っています。来年こそは更に進化した「嶋矢水産」として突き進んでいきたいと思っております！

高知産“金目鯛”

瀬戸内海産の鮮魚を中心に扱っているのですが、今回は高知県産の金目鯛のご紹介致します。今年は近海での小型の金目鯛の水揚げが好調です。小型の金目鯛でも、脂ののりは良く、高知の漁業者と直接取引を行っている為、鮮度もとても良いです。お頭付の1匹付けで煮付けにも、オススメの商品になっております。現在は入荷も多く、例年の相場よりも安値で動いており、お手頃価格での提供ができると思います。弊社では着荷状態と魚体の身の締りも良いので、冷凍してストックする様にしました。まずは、金目鯛の品質の良さを実感して頂く為、数量限定でサンプル出荷も致しますので、お気軽にお問合せ下さい。



年末恒例のカラスミです！

今年もカラスミが入荷しました。昨年は高値で推移したカラスミですが、今年は平年並みの相場で動いています。品質も例年以上の出来で、今年も満足のいく状態に仕上がりました。まだまだ、私の趣味の延長で作っているレベルなのですが、瀬戸内産で水揚げされる大きく、上質なボラの子を一つ一つ加工しています。一部のお客様からは直接注文を頂いており、お天気との相談ですが、あと1週間位で上がりそうです。私の主観ですが、カラスミは少しだけ中身が生の状態の方が美味しさを感じる事が出来ると思っています。私の腕は大したことないのですが、素材の良さでカバーした為、仕上がりの状態も抜群です。このカラスミは私の愛犬の好物なので、完成間近になると擦り寄ってきます。今年は数が少ないので、絶対に渡しません(笑)



漁業実習船「長崎丸」入港

11月の中旬ですが、長崎大学の水産学部が所有する漁業実習船「長崎丸」が松山外港に入港しました。愛媛県には漁業実習船「えひめ丸」があるのですが、主に宇和島を母港となっている為、なかなか松山港に入港する姿を見かけたことはありません。

今回、松山港に入港した長崎県の実習船は船のカラーリングにも特徴があり遠くから見ても、すぐにわかるデザインになっています。通常、松山港に来航する貨物船とはちょっと違い船体も綺麗に掃除されており、さすが清潔感もあり、規律が整えられている印象を持ってました。

