

今年は“丁酉”です！

新年、明けましておめでとうございます。今年も、松山から鮮度抜群の鮮魚を全国の皆様にお届けします！

2017年は「丁酉」になりますので、酉歳の中でも、特に変化の大きな一年になると思います。昨年は加工場の移設に始まり、弊社にとって大きく変化のあった1年でもありました。多くの新規のお客様とも出会うことができ、松山から全国各地に鮮度の良い魚をお届けすることもできました。

昨年に引き続き、より進化を遂げながら、昨年以上に多くのお客様の笑顔を見たいと思っております。

その為にも、もう一度、地元や既存のお取引様を中心に、今まで以上に丁寧な商売に取り組んでいきます。今年も、昨年以上に元気に頑張っていきます！



“恵美須神社の餅巻き”

三津の加工センターの目の前にある「恵美須講神社」があります。

三津の恵美須神社は何と言っても、「商売繁盛、大漁繁栄、海上安全」のご縁のあることで地元では評判です。

毎年1月10日、年の初めの「とうかえびす」では「餅まき」が行われます。昔は漁師町であった為、その時になると大漁を願い、多くの漁師が集まったそうです。「餅まき」は1日3回行われるのですが、午前中はお年寄りが多く、夕方は近所の子供が参加していました。当日はリオ・パラリンピック柔道57kg級の銅メダリストの広瀬順子さん夫婦もお参りに来られており、多くの方々で賑わっていました。



春先に向けて“真鯛”が旨い

だんだん「いかなご」が活動し始める時期になってきました。瀬戸内で動き出した「いかなご」を狙い、「真鯛」（マゴチ）が次第に深場から浅瀬に上がってくるようになってきました。

瀬戸内海周辺では、春先になると水揚げも増えてくる魚種の一つで、地域によっては「桜ゴチ」と呼ばれ、桜鯛と並び冬場の代表魚種の一つでもあります。

この時期の「真鯛」を旨さを味わう食べ方としては、刺身用の薄造りにするのが良いと思います。ポン酢にあさつきを添えて、サッパリと食べると、フグのような歯ごたえと白身魚独特の深い甘みの味わいを感じることが出来ます。特に「頬」の部位は「ほほみ」と呼ばれ、非常に人気もあり、煮付けで食べるとその旨さが際立ちます！



フグの白子を焼きでどうぞ！

例年、嶋矢水産では一部の常連のお客様よりご注文を頂き、「フグの白子」をお届けしております。この「ふぐの白子」ですが、あまり市場では取り扱われていません。通常1.5kg前後の魚体のものから、200g前後しか取ることが出来てない為、珍味として重宝されています。ご存じとは思いますが、ふぐの白子をホイルで焼き上げると、白子の中身の濃厚なクリーミーな旨味が口の中に広がります。「白子」だけを仕入れて、売るのは難しい為、販売数量も限られています。今回は

普段、神味羅フグを購入して頂いている方だけに、少しだけお届けできるかもしれません。

