

瀬戸内の高級魚を届けたい

松山から鮮度抜群の鮮魚を全国の皆様にお届けする嶋矢水産です。

先月、東京に出張した際、弊社のお取引先でもある都内の高級割烹に訪問させて頂きました。その際、弊社では出荷していないのですが、鮪の話になりました。その時、取り扱われている鮪の選定基準と仕入価格を聞いて愕然としました。何と、仕入単価がkg当り、1万ウン千円のものを取り扱っているとのこと。市場ではデフレ化が進んでおり、高品質で、高単価の魚が売れない中、そんなニーズが有るのだな〜と、痛感した次第です。

高級魚と呼ばれる魚は瀬戸内海にもいるのですが、まだまだ多くの人には知られていません。まずは多くの人に知って貰うようにしなければ！ご希望の魚があれば、お気軽にお問合せ下さい！



赤うにの出荷が始まりました

皆様は「赤うに」をご存知でしょうか。和名は「ヒラタウニ」と呼ばれ、東京湾から南の地域を中心に生息している温帯性のウニです。主に九州地方の沿岸で採捕されています。

瀬戸内海産の赤ウニというと、近年は水揚量が減少しており生息数が少ないのですが、味が良く、高値で取引されています。

「赤ウニ」の漁期は産卵前の7月〜9月頃と短く、非常に貴重なものとなっています。

私自身は、ウニの中でも、その味は一番だと思っています。しかしながら、産地以外での流通量も少ない為、一般消費者の方にとっては、なかなか味わう機会が少ないと思います。これから旬の時期に突入するので、是非一度、お問合せ下さい！



松前町漁協の八モの骨切

松前町漁業協同組合の八モの出荷が始まりました。松前町は松山市と隣り合わせの街で、昔から八モ漁が盛んな地域として、地元でも有名です。

前浜で上がる八モは品も良くて、特に皮が柔らかいのが特徴で、色も余り黒くなく、茶色に近い色で、小骨も柔らかいです。

今期、組合では加工場を立ち上げ、八モの骨切機も導入し、骨切八モの生産を本格的にスタートさせました。機械切の骨切はとても綺麗で、身の崩れも無く、湯引きにした時は、綺麗に身が開くことが出来る為、評判は上々です。生産者と直結した加工場なので、勿論、鮮度も良く価格も安いので、オススメの逸品となっています。今年は八モです。



海浜植物シリーズのツルナ

ツルナ、ハマミズナ科で別名ハマホウレンソウ・ハマジシャの名で親しまれています。

葉はクセが無く古くから食用にされてきました。ニュージーランドのホウレンソウと呼ばれているそうです。

日本ではおひたしや炒め物、味噌汁の具などに使われるようです。個人的にはおひたしで食べるのがオススメと思っています。出汁醤油とマヨネーズを合えて食べると、その美味しさが増します。

ツルナは日本では北海道から沖縄まで各地で自生しています。砂浜へ行けば割に多く見つけることが出来るようです。

