

白鷺の湯

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。

嶋矢水産の地元松山観光名所で道後温泉はとて有名です。皆様も良くご存知だとは思いますが、温泉好きな私のお節介になります。少しだけご案内させて下さい。

一説では日本最古の温泉でこの温泉を発見したのは白鷺だそうです。道後温泉は地元では白鷺の湯とも言われています。勿論、歴史はとて古く、聖徳太子をはじめとした皇族の方などの貴人や文化人などの数多くの方々が来訪し、入浴をされたという歴史書があるそうです。神話の時代には大国主命が国作りに忙しく相方の少彦名命が病気になった時に2人で道後温泉を訪ねて湯に入ると少彦名命は一瞬で全快し、二人の国作りは再開したという逸話もあるそうです。



旬の魚 カレイ

古くはカレイと言えば大量に水揚げされ、お惣菜の煮付魚で、特に子持ちカレイの煮付は庶民の味でした。しかし、近年では水揚げが激減して高級品としてなっていました。カレイの旬は、一般に夏のイメージですが、嶋矢水産は春先に水揚げされる子持ちカレイをお勧めします。寒い時期のカレイはクセのない白身でとて美味しいです。カレイはとて種類が多く30cm位の物が主ですが、中には2m位の大きさになるオヒョウも含まれます。

種類の多さ故に旬も多少は異なる物もありますが、大変美味しい魚である事は間違いのない事実です。カレイの名前は目が体の片側だけにあり、古はかたわれ魚と呼ばれていたそうです。それが変化して、今はカレイと呼ばれるようになったそうです。



なだ万 愛媛県フェア

嶋矢水産のお客様であるなだ万様が愛媛県とコラボ企画した愛媛県フェアが3月1日より始まりました。内容は先付をはじめとしてお造り、煮物、揚げ物、酢物、鍋、ご飯、デザートで終わりとなる和食でのフルコースで、とて豪華な仕上がりです。勿論、食材は愛媛県産のお魚、お肉、野菜が主体でとて感謝しています。

当社も食材を多く出荷させて頂き、鮮魚以外にお肉や野菜、果物と大変幅広く納品させて頂かせています。なだ万様と地元愛媛県の大イベントに参加でき、少しでもお役に立てることは弊社としては、とて名誉に思っています。また、今後の会社運営の歴史に残るとて大きな仕事となりました。あと少しの期間を残していますが社員一丸となって頑張っていきます。



お薦めの魚 サヨリ

サヨリはお寿司屋さんの春の魚の定番です。刺身や天ぷらはとて美味しく、刺身は皮側が透き通り銀よりの発色で見た目もとて美しく、お祝いの席には欠かせない刺身魚です。

サヨリはトビウオに近い種類だそうで、形も良く似ています。旬は晩冬から春で、春にかけて水揚げが多くなる魚です。サヨリはお腹を開くと黒くハラグロという地方もあるそうです。その事から「言うことと実行している事が違っている様な人をサヨリのような奴」だと言ったりする事もあるようです。

サヨリのおススメの食べ方は新鮮な刺身です。銀皮の美しさと強い独特の風味と旨味があり、もっちりとした食感は最高に美味しい魚です。嶋矢水産は冷凍のスキンレスフィレーをストックしていますので、お試し下さい！

