

## 「平成」から「令和」

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。

4月30日に平成の時代が終わり、新しい時代の幕開けが始まりました。5月1日からは「令和」の時代が始まりました。平成の時代はバブルの崩壊と共に始まり、阪神淡路、東日本大震災等の未曾有の大災害に見舞われ、苦境が続いた印象も残りました。このような時代を難なく乗り越えて来られたのは、家族と弊社の社員やお取引先様をはじめとする皆様方のお力添えを頂いたお陰と心より感謝致しております。

新しく迎える令和の時代は平和で明るく活力に満ちた生活が皆様方と共感できる様に頑張っ

て参りたいと思います。これからの新しい「令和」の時代もどうぞ宜しくお願い申し上げます。



## 怒和島の中嶋サーモン

松山市初のご当地サーモンとして開発した「中嶋サーモン」が、昨年に続き、2回目となる出荷が始まりました。平成29年より中予地域では初のニジマスの海面養殖が、生産地である怒和島の上怒和地区で行われています。上怒和地区は本社近くの高浜港から高速船で1時間程の場所にある離島です。高齢化や人口減少の進む離島で、県が推進する地域活性化の施策「みかんフィッシュ」の一つでもあります。伊予柑オイルを餌に加えて飼育し、出荷の半月程前からオイルを投与する為、身には穂香な伊予柑の香りがする爽やかな味わいが特徴です。

当社では自社の海上の生簀に活魚で蓄養しており、注文後、活魚及び活メで、出荷する体制で取り組んでおります。是非、この機会にお試し下さい！



## 安くて美味しい旬の赤エイ

エイは値段も安く、食べると絶品な魚だと思います。エイは種類も多いのですが、赤エイが肉厚で一番美味しいと思います。調理法は煮付でよく調理されますが、「見た目」が悪い為か、近年ではエイ自体が余り食卓に上らなくなりました。新鮮なエイは刺身で食すと非常に美味しく、韓国では刺身とコチジャンを合わせたカオリ・フェは非常に美味しいと言われています。

松山周辺では煮ごりが有名です。煮汁とほぐした身を合わせてパットなどに流して冷やすと、見事な煮ごりが出来ます。酒の肴には極上の一品です。また、肝の味も抜群です。新鮮な肝をムニエルにすると、まるでフォアグラの様だと言う人もいます。エイは単価が安いので、是非家庭料理の一つとして利用して下さい。



## 生カツオは愛媛の水揚げがNo.1

カツオの名前は硬魚（かたうお）が転じたものと言われています。古くは縄文時代より食用にされていた様で、鰹節に代表される様に、保存食として重宝されていたようです。今では刺身やたたきといった生食用の食べ方が代表的なものとなっていますが、流通の進化によって持成された最高の食材の一つでもあります。カツオの中には、ハガツオやスマカツオもあり、特にスマカツオはその味はカツオの中でも一番美味しいと言われています。脂ののった刺身はマグロのトロにも負けない程の味です。カツオのイメージは太平洋ですが、水温の上がるこの時期には宇和海にも回遊してきます。意外に知られておりませんが、愛媛県は生のカツオの水揚げ量は全国でもトップクラスです。愛媛の新鮮な日戻りカツオをお試し下さい。

