



※ Web サイトにも掲載しています。www.goto-maki.net/paper/

## 宮:エは、「極上のスルメ」がある



### 70年以上続く歴史

富江に工場を持つ山戸海産は、昭和20年代から親子3代にわたって海産物の加工卸を営んできました。主に水イカや海藻類、キビナゴ、ウニなど、地物にこだわって扱っています。名物は、創業当時から取り扱ってきた水イカのスルメと、一夜干し。

水イカを使ったスルメと一夜干しは、他に類を見ません。どちらもギュッと凝縮された水イカの風味を存分に味わうことができると大変好評です。

### 五島の水イカ

ところで、水イカという名前をはじめて聞いた方もいるかもしれません。これは九州地方での呼び方で、一般的にはアオリイカのこと。五島列島は一年を通して水イカがよく釣れることで有名です。

沿岸で取れるイカとしては大型で、大きいものだと胴の長さが50cm以上、重さは5kgを超えるものもあるそうです。五島列島では防波堤からエギングで釣れるイカとしてお馴染みですが、漁獲量としては少なく、高級食材として扱われています。身は肉厚で弾力性に富み、噛むほどに旨みや甘みが滲み出でます。

### 鮮度にこだわった製法

山戸海産では、その五島の水イカの旨みを最大限に引き出すため、鮮度にこだわって手作業で加工をしています。冷凍物は使用せず、その日に水揚げされたものを、その日のうちに内臓を取り出し、干すところまで加工するのです。

原則は天日干しですが、湿度や天候によってはあえて冷風乾燥機を使い、品質を維持することもあります。大きさにもよりますが、スルメが仕上がるまで早いもので4~5日、大きいものだと10日間ほどかかるそうです。乾燥させているあいだ、熟練の技で形が整えられます。こうすることで乾燥が速くなり、また、美しい見た目に仕上がります。製品完成後は、劣化を防ぐためマイナス30度以下の冷凍庫で保存されます。



### 限られた加工時期

また、秋から冬に取れる水イカのみを使用していることも特徴です。例年、9月末ごろから加工を始め、品質が落ちる前の2月初旬をめどに加工を終えます。この時期の水イカはまだ成長しきっておらず、身は厚くて柔らかく、旨みや甘みが非常に濃いからです。水イカが成長を始めると、体の中に卵巣や精巣が作られ、風味が落ちてしまうのです。産卵を控えた春頃の水イカのほうが身は大振りですが、そのぶん身は硬く、味が薄くなってしまうため、山戸海産で使用することはありません



こうして丁寧に作られた水イカのスルメと一夜干しは無添加とは思えないほど濃厚な風味に仕上がります。いちど山戸海産の水いかのスルメを味わってしまうと、ほかのスルメでは満足できなくなるかもしれません。また、水イカの内臓だけを使った塩辛も絶品ですので、ご一緒に試されてみてはいかがでしょうか。

山戸海産では、ほかにも瓶詰めの塩ウニやからすみといった高級食材、昆布やアオサといった海藻類といった商品も取り扱っています。全国への発送をしているので、浜口水産と並ぶ富江の味を、ぜひご自宅でご堪能ください。

### 山戸海産

住所 長崎県五島市富江町富江 195-10

電話 0959-86-0104

FAX 0959-86-1120

<http://www.mizuika.com>

- |               |             |
|---------------|-------------|
| ・水いか一夜干し      | 1,879円(税込)~ |
| ・水いかするめ       | 2,041円(税込)~ |
| ・水いか裂きするめ 50g | 1,080円(税込)  |
| ・水いか内臓の塩辛 70g | 648円(税込)    |



## ハマメシ

### 浜口水産に昼が来た！ ～社内昼食編～



先日、『ハマメシ』!!と題して新商品の試食を兼ねた昼食会が社内で行われました。

あれ？このタイトルどこかで聞いた事があるような・・・それはさて置き、この日の献立は先日、商品化されたアジ餃子、メタボ常務の鶏めし、魚と大豆の甘酢団子そして出来立てすり身のお味噌汁と盛り沢山。

メタボ常務の鶏めしは特に評判が良く、早速商品化。今回の別紙セットでご注文が出来ます。初めての昼食会は皆、少し緊張気味でしたが、これからも私たち従業員が美味しいと思う商品をお客様にお届け出来るよう、定期的に『ハマメシ』を開催していきたいと思います！

写真上 | ハマメシ風景 下左から | アジ餃子・出来立てすり身のお味噌汁・魚と大豆の甘酢団子



常務・濱口清隆の  
メタボな日常を綴る  
ほっこり日記

## 常務のメタボ日記



ある日、社長、専務、私と思い出の味の話に。3人共通的好物に曾祖母がつくる鶏めしが挙がった。固い食感の親鶏にごぼう、人参、ひじき。日本人なら誰もが大好きな醤油ベースの甘辛いシンプルな味付け。出来立てご飯に混ぜるだけ、40年前は立派なごちそうでした。

そこで私の商人魂に火がつき、「思い出の鶏めしプロジェクト」が立ち上がった次第です。鶏は五島の高級地鶏「しまさざなみ」と県内産「夢みどり」をブレンド。野菜は最低でも国産を使用。専務からは無添加作りの指令があり、無添加醤油やあごだしなど調味料にもこだわります。

まず自宅で試作をつくり家族に大好評。社内の試食会でお披露目して大大好評。試作に試作を重ね、味付けも改良していく、ふと気付くと体重が！試作の数だけ試食あり、その分普段の食事を減らしておらず体重増！私のこの体は仕事に精を出した証なんだと改めて気付いた今日この頃。

※私の努力の結晶「五目鶏めしの素」は別紙 品番 GWS-7 「五目鶏めしの素お試しセット」にてお買い求めいただけます。



10月1日～長崎浜屋の五島物産展でもお披露目します。  
皆様どうぞよろしくお願ひいたします。

田島麻美の

浜口水産ランナーズクラブ

## HRC日記

今年も残念ながらタヤケマラソンが中止になり、走る目標がなくなっていた所、部長から「また社内マラソンをしようか」と言う声がかかり第2回社内マラソン大会を開催しました。メタボ常務も、即OKでみんな大張り切り！タヤケマラソンのハーフに比べると約10kmと言う半分の距離ですが、真夏の真っ昼間の炎天下での10kmはきつかったです。きつかった分、ゴール後の外で飲むビールは格別でした。常務の結果はご想像にお任せします。早く例年のように自然豊かな五島でマラソン大会が開催できる日が一日でも早く来ることを願っています。

～次号へつづく～



加工技術の発達に伴い、長期保存できるように真空包装した商品を高温で再加熱したものが一般に流通し販売されております。直接食べられる食品なので、加熱殺菌し安心して長く利用することができます。一方で、完成した商品を再加熱し殺菌する事は一番美味しい状態を無くす事もあります。

例えば長期保存できる真空包装の「ばらもん揚げ」より日持ちはしませんが揚げたての「ばらもん揚げ」が風味、歯ごたえが良いのはそのためです。

今回紹介する「非加熱仕上げ五島巻」は、真空包装で再加熱殺菌処理をせずに、出来立ての一番美味しい状態でお客様にお届けするこだわりの商品です。出来立ての一番美味しい状態ですので、原料（アジ）の風味・プリプリの歯ごたえ、又、中に巻き込んだ北海道産の昆布の食感が最高の状態なのです。

衛生管理を徹底して製造することでお客様にご紹介できます。

販売時期で賞味期限は変わりますが7日～10日間ご賞味いただけます。販売時に添付する無添加醤油を使いわさび醤油、しょうが醤油、柚子胡椒醤油で食していただくと最高に美味しくお召し上がりいただけます。

当面は通販等での販売はせずに、直接商品説明をして販売できる物産展等での販売に限定させていただきます。ぜひお近くの百貨店で開催の際は実際にご試食いただきご購入いただけますと嬉しいです。

## 催事情報

### 9月

- 1日（水）～6日（月） 長崎浜屋 秋の県産品まつり
- 15日（水）～21日（火） 高島屋新宿店 美味コレクション
- 22日（水）～27日（月） 高島屋柏店 大九州展
- 29日（水）～10月5日（火） 高島屋日本橋店 長崎味めぐり（仮題）

### 10月

- 1日（金）～7日（木） 長崎浜屋 五島の観光とよか産品まつり
- 6日（水）～12日（火） 高島屋高崎店 福岡・長崎展
- 21日（木）～26日（火） 東武池袋店 長崎物産展
- 23日（土）～24日（日） 葛飾産業フェア 五島PRイベント

※実演販売はございません。即売のみとなりますのでご了承下さい。

（海ぼうずの販売はございません。）



催事の最新情報は、浜口水産HPをご確認ください。www.goto-maki.net/paper/

ご来店の際、五島俱楽部会員の方は会員カードをご提示下さい。  
粗品を進呈いたします。

※急な開催や百貨店の都合で日時・営業時間等変更または中止になる場合  
がございます。詳しくは開催店舗HP、当社webサイト、フェイスブック等でご  
確認下さい。



宝の人 浜口水産で働く人々をご紹介

五島列島の美味しい蒲鉾  
一度ご賞味下さい！



### 製造担当

- |             |        |             |        |
|-------------|--------|-------------|--------|
| 趣味<br>好きな蒲鉾 | 愛犬とお散歩 | 趣味<br>好きな蒲鉾 | ショッピング |
| 全部！         |        | 野菜天         |        |

入社27年（専務と同期）