



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

富江は、「そばをすする音がする」



おそば屋さんがオープン

2022年3月、富江に待望のおそば屋さんがオープンしました。その名も「五島列島製麺所」。開店して間もないにも関わらず、すでに若い人からお年寄りまで毎日大勢の人で賑わい、完売状態が続いています。「ご」と書かれたおしゃれなれんをくぐると、店内は天井が高く広々としていて、落ち着いた照明でライトアップされています。開放的な窓からは庭園風の樹木を眺めることができ、離島のおそば屋さんとは思えないモダンな雰囲気が漂っています。

富江の新たな名物

使用されているそば粉は富江で収穫し、製粉されたもの。二八そばに使われている小麦粉も同じく富江産です。以前より富江でそばは育てられていましたが、地域内でわずかに消費されるほかは島外へ出荷されるだけでした。五島列島製麺所はその隠れた富江の名産物だったそばに着目し、新たな名物として全国に発信し、地域を活性化しようとしています。五島の在来種を使用した



天ざる1600円



長崎県で初めて導入されたという蕎麦打ち機

そばはとても香り高いのが特徴です。そのポテンシャルを活かすために業務用そば打ち機を導入しました。このタイプは長崎県では初となるそうです。そばというと手打ちのイメージがありますが、機械を使うことで多くの人に毎日安定した品質で打ち立てのおいしいそばを提供することが可能となります。むしろ十割そばは、機械の圧力によって手打ちでは出せないほどコシがある麺に仕上がるそうです。

富江をまるごと味わう

そばつゆは同じく富江に工場を構える金沢鮮魚さんの「五島の醬」を使用した特製のつゆ。さらに天ぶらの野菜、肉そばの牛肉や豚肉、そしてもちろん濱口水産のすり身やかまぼこも使用し、まさに富江をまるごと味わえる地産地消のおそば屋さんとなっています。これらのメニューの数々は、前回の五島倶楽部通信で取材をさせていただいた創作郷土料理「いつき」さんの監修によるものです。京都の有名ホテルや歴史のある懐石料理屋さんで培ってきた20年以上の知識と技術が存分に発揮されています。

地域の未来に向けて

五島列島製麺所の社長・山本清和さんは「富江を活性化させたい。これまで観光バスが素通りする街といわれてきたが、地域の人と手を組んで富江を全国にアピールしたい」と語ります。その言葉通り、お店の前には広い駐車場を備え、観光バスで訪れる団体のお客さんを受け入れることが可能です。今後、敷地を拡張し、新たに工場を作ってそばの実を挽いて製粉するところから始めるそうです。さらには濱口水産のすり身揚げとともに冷凍そばとして全国に販売する計画もあるとのこと。もちろん五島の食材を使ったスイーツやドリンクといった新メニューも随時開発中です。富江で商売を営むさまざまな事業者たちとタッグを組んで地域を盛り上げていく五島列島製麺所の今後の展開から目が離せません。



濱口水産のすり身揚げと生あおさ蕎麦(日替わりそば)



スタッフはみんなお揃いの制服を着ています



Backnumber

創作郷土料理「いつき」さんの掲載記事はこちらからご覧いただけます。

御蕎麦処 五島列島製麺所

住所 長崎県五島市富江町職人三〇四一九
電話 〇九五九一八六一二二八七
営業時間 十一時から十四時三〇分(定休 日・月・祝)
メニュー かけそば 七〇〇円 もりそば 八〇〇円他
※夜の営業は要予約 コースおひとり様五千円から



gotofactory.jp



東京・豪徳寺店は 7 周年を迎えました！

拝啓 初夏の候、梅雨の晴れ間の青空は、すっかり夏色になりました。
 皆様におかれましては益々ご健勝のこととお喜び申し上げます。
 さて、弊社東京世田谷豪徳寺店が来る6月28日で7周年を迎えます。これも普段からご利用くださるお客様のお陰と感謝いたしております。今回は6月28日(火)～7月3日(日)の日程で7周年記念販売会をいたします。期間中、ご来店の皆様へプレゼントをご用意しお待ちしております。
 一昨年から続くコロナ禍で不自由な生活をお過ごしのことと存じます。当店でも感染予防対策として来店時のマスクの着用・アルコールでの手指の消毒をお願いしております。店頭ドアも開放し換気には十分注意し営業いたします。何かと不便の多い今日ですが、この状況が一日も早く解消され、平穏な日々を取り戻せるよう願っております。
 梅雨寒の季節でございます、体調に注意してお過ごしください。

敬具
 代表取締役社長 濱口正秀

浜口水産豪徳寺店 7 周年イベント

6/28 (火) ～ 7月3日 (日)

- 長崎県産アジフライ 毎日20尾 (数量限定)
- 11枚入り揚げたて生天箱 1,080円 先着20箱 (通常より1枚お得!)

ご購入いただいたお客様全員に7周年記念プレゼントを贈呈!



豪徳寺店
 お待ちして
 ありますキャー!
 by 招福猫児

宝の人

浜口水産で働く人々をご紹介します

入社28年 配送担当 鳥集 泉
 好きな蒲鉾 海ぼうず
 趣味 園芸
 お客様へメッセージ
 ご注文頂いた商品を間違えないよう、気を付けて発送いたします。



社長・常務・
 専務の妹です!

催事情報

※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ください。



| | | |
|------------------|-----------|-----------|
| 5月 13日(金)～15日(日) | 大村イオン | 長崎じげもんパーク |
| 25日(水)～30日(月) | 日本橋高島屋 | 大九州展 |
| 6月 1日(水)～7日(火) | GRANDUO立川 | 五島フェア |
| 7月 6日(水)～12日(火) | 松坂屋名古屋店 | 夏の長崎味紀行 |
| 13日(水)～19日(火) | 博多大丸 | 夏の長崎フェア |

●ご来店の際、五島倶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。●



「長崎の変」プロジェクトに参加しています!

「長崎の変」とは長崎を元気にするアイデアや新たな変化、チャレンジを応援し、魅力を発信するプロジェクトで、浜口水産も五島市のところで未利用魚を使用した『五島のフィッシュハム』が取り上げられています。

未利用魚とは魚体が小さい、鮮度が落ちやすいなど様々な理由で価値が低く流通しにくい魚の事。味の問題ではなく、価値が付かず捨てられてしまう魚をにゃんとかせんば!!

そんな思いから、開発されたのが「五島のフィッシュハム」です。

ハーブや黒こしょう、レモン塩などで味付けされ、少しスパイシーな味わいです。無添加、無でん粉で仕上げた、魚のまったく新しいスタイルと美味しさの「五島のフィッシュハム」をぜひお試しください!ネット通販でもご購入頂けます。

また、福山雅治さんから長崎の著名人が声優として出演する「長崎の魅力に、新たな変化を! 長崎の変」ムービーで浜口水産のフィッシュハムも紹介されています。是非ご覧くださいにゃ〜



五島のフィッシュハム(約65g) 324円(税込)

スペシャルムービー公開中!



にゃんとか
 せんば。



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



毎年恒例の筍掘りの季節がやって来ました。山の斜面との負けられない戦いに備え、豪徳寺勤務の時に足腰強化の為に、ウォーキングに出掛けて来ました。東京かぶれの専務からはいつも自慢げに駒沢公園でランニングをして来たと言われていたもので、専務に出来て俺に出来ない事はない(いつもの根拠のない自信:専務談)と意気揚々と出発。順調に歩を進めしばらく経った頃、道標のスマホを忘れた事に気付きました。引き返す気力はもちろん無く、線路沿いに歩けばどうかなるとそのまま進む事に。

幸い3月は暑くもなく散歩日和。見たことの無い街の景色は新鮮で、気付けば全く違う駅に到着。目標の駒沢公園にはたどり着けませんでした。心も身体も大満足のウォーキングとなりました。

五島に戻り、試しに駒沢公園に行ってきたと専務に話すとやはり会話が噛み合わず、ウンがバレバレ。最後はスマホを忘れたせいにした今日この頃。

荒香織の

浜口水産ランナーズクラブ

HRC日記



コロナの影響で今年のつばきマラソンも中止。そんなある日、部長の専務から上五島でトレイルランニングイベントがあると、HRCグループラインにお誘いが。トレイルランニングとは山に入り登山道などを走ったり歩いたりしてゴールを目指すスポーツです。やんわり断る田島部員。既読スルーを決め込む尾崎部員と山戸部員。

私、荒は体力維持のためと自分に言い聞かせ参加を決めました。

10キロと言う距離なので余裕だと思っていましたが、初めてのトレイルランは想像を超える過酷さで傾斜のキツイ山道を進むのはリタイアを考える程大変でした。

最後の方は足も攣りはじめどうなる事かと思いましたが、仲間のサポートもあり何とか完走。頂上の景色、ゴール後の五島うどんとコーヒーは体に染み入りました。

次は夏に開催される夕焼けマラソン。他のトレイルランの大会も視野に入れ練習を頑張ろうと思います!



長崎県五島列島産のさつまいも「ごと芋」を使った冷凍焼き芋の製造販売を行う「ごと」さんのyoutubeで浜口水産を紹介いただきました!



前編



後編