

讃岐の心、瀬戸の海の幸を貴方の食卓へ…。



八栗通信

高松市春日町1638-1

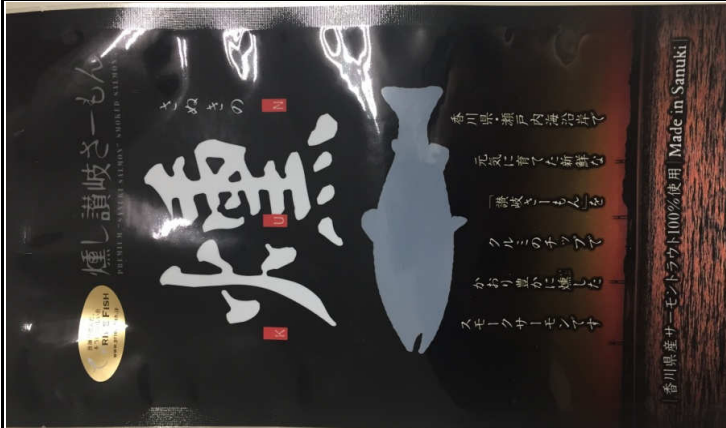
電話 087-814-3871

FAX 087-814-3857

http://www.yakuri.com/

配信者 寺田 圭佑

燻し讃岐サーモン、ニューパッケージ！



ついにパッケージが出来ました！！
 讃岐サーモンでつくったスモークサーモン、”燻しさぬきサーモン”のニューパッケージです！
 相変わらず写真写りが悪いですが、何卒ご容赦ください…

灰色っぽくなっているのは、いわゆる”窓”で、そこからスモークサーモンが見えるようになっています。
 全漁連さん公認の”PRIDE FISH”認証マークが右上に付いており、何となくプレミアム感を出しております。
 このデザインは、オリーブハマチ(オリーブブリ)のロゴをはじめ、香川水産品の販促デザインを数多く手がけられたアイコー印刷さんに作ってもらいました。ありがとうございます！

このデザインの由来ですが、アイコーさんが手掛けていた販促グッズ(チラシや幟旗)のデザインを私が気に入ったので「あのデザインにちなんだやつにしてください！」とお願ひして決まりました。なので、個人的にとっても気に入っています。
 完成まで半年近くかかったのが意外と難産だったんですが、他の販促グッズとのシナジーも良い感じ！…だと思っています。

年間商材につき、冷凍原料から作っていますが、出荷時期の4～5月くらいは是非とも期間限定・数量限定で生原料から作ってみたいものです。叶うかどうかは分かりませんが…

幻のサバ



写真は、石巻で獲れた金華サバです。何と1kgを超えています。今年の漁模様からして幻のサバですね。弊社ではこの金華サバでメサバを作っているんですけど、原料の中に極々稀にですがこんなのが出てきます。

サゴシか何かと勘違いしましたが、まぎれもなくサバでした。デカイ！！

数トンやって1尾いるかどうかなので、当然、商品にはなりません。きっとメチャクチャ美味しいんだと思います。

なお、このサバは新人の三枚下ろしの練習台になりました。物凄くもったいない気がしますけど…

配信者の独り言「年末」

皆様、歳末の候、いかがお過ごしでしょうか。八栗では、12月中旬まではギフトの製造&発送、それ以降は年末商材と突発的に入ってくる加工依頼をこなしております。

私はというと、来年の1～3月の四半期にどうやって売上と粗利を上げようかと画策しています。

1～3月は、業務用商品、小売商品は売上が伸びにくいですが、学校給食だけは数字を伸ばすチャンスなので、

積極的に営業して行っています。今年度は秋鮭の原料が最悪なので、お客さんの選択肢の一つとして海外の白鮭を提案していこうと思っています。

最後にお知らせですが、12月の22日位に、弊社のサイトを大幅に更新いたします。

業務用商品を種類別にピックアップして、簡単に紹介して参りますので、皆様、よろしくご査収くださいませ。

小売用商品のページも作っているんですが、そっちはどうやら年明けになりそうです。

それでは皆様、年末でお忙しい毎日とは存じますが、どうか、ご自愛下さいますようお願い申し上げます。

讃岐の心、瀬戸の海の幸を貴方の食卓へ・・・。



八栗通信

高松市春日町1638-1

電話

FAX

<http://www.yakuri.com/>

配信者

今月の加工品紹介

尾付き伸ばしエビ(フラワー)



弊社謹製の尾付きムキエビです。

自社工場で加工しているのは、ブラックタイガーや、バナメイ海老ではなく、「フラワー海老」というエビです。ブラックタイガーと比べると、身質が柔らかく、甘みがあるのが特徴です。フライにした時に、尻尾がサクサクしていて美味しく食べられるのも、このフラワー海老ならではです。

BTやバナメイの尾付きムキエビが主流になった今とっては、天ぷら屋さんか料亭辺りの、こだわりのあるお客さんしか使うことがないと聞きますが、その美味しさは折り紙つきであり、気に入ったお客さんは好んで使い続けるそうです。

最近では末端のお客さんも増えてきたこともあり、海老加工品のメーカーとして、こういったこだわりの逸品も品ぞろえしなくてはな～と生意気ながら思っています。

弊社は、昭和59年に、寿司海老のメーカーとしてこの世に生を受けました。

海外から素晴らしいクオリティの海老製品が当たり前のように輸入されている現在でも、一工夫した製品を作りたいと、それらと差別化をはかっています。

今では失われつつある、国内加工の海老屋さんならではのノウハウがたくさん詰まった商品をこれからも作ってまいりますので、よろしくお祈りいたします。

味噌漬け(個包装タイプ)



弊社のロングセラー、個包装タイプの味噌漬けです。写真は、期間限定のプレミアム味噌漬け”オリーブハマチ”の味噌漬けです。

個包装タイプの味噌漬けは、ギフト販売しかしていませんでしたが、ギフトの味噌漬けを小売りで食べたいというお客さんの御要望にお応えして、道の駅等のお店で販売をするようになりました。

中でも、牟礼町の道の駅、”源平の里”さんでは、道の駅が出来た当初から販売させて頂いており、それ以降10年近く置いて頂いています。

最初は、サワラ、スズキ、マダイ、ハマチの4種類のみでしたが、香川県産のブランド魚もやってみようということで、”讃岐さーもん”と”オリーブハマチ”も新たに加わりました。

これらは本物であることを証明するため、写真のようにちゃんと認定シールを貼っています。

非常にありがたいことに、最近では香川県内のイオンさんでもお取り扱いして頂いており、お客さんの目にとまる機会が多くなったように思います。

元々がギフト用の味噌漬けなので、非常に丁寧に作っており、大量生産は出来ない上に、価格も決して安くはないんですが、購入頂いたお客さんから、「美味しかった！」と言ってもらえるような商品だと思っています。

私事ですが、私がまだ学生の時、八栗の味噌漬けを食べてその味に感動したことが、後に入社するきっかけになりました。

もしかしたら、私のような人間が、この後にも出てくる・・・かもしれませんね。