

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

## やっぱり”生”だよなあ？！



私たち株式会社八栗は、“生寿司ネタ”屋になります。

ブリ・カンパチ・マダイ等の主要養殖魚の仕入れルートが結構しっかりしていることと、小ロットでも寿司ネタ製造ができることから、私たちは海外の輸入品で非常に難しい生ネタ加工を企画・提案いたします。

かねてから生ネタスライスの需要は多かったんで、実現に向けてず〜っと研究してきました。

生ネタを作る上で最大の障害になっていた、“ブリの血合い褐変防止”についても、研究に研究を重ね、ついに色変わりしにくくする方法を見つけ出しました。写真は、経時結果のテストをしているモノです。

これにより、香川県が誇る特産品“オリーブハマチ(ブリ)”のスライスがついに実現することとなり、個人的にテンションが上がりまくっています。(広報していいよというお許しももらいました。口頭ですが)

私がこの業界に入ってからオリーブハマチ(ブリ)で寿司ネタを作ることをずっと悲願にしていたんです。

もっとも、オリーブハマチ(ブリ)が出てくるのは、初出荷が秋からなので、世の中に出るのはもう少し先の話です。

生ネタであるがゆえに賞味期限は短いですが、1パック10枚入りなので、適切な発注をすればロスになりにくいはずです。

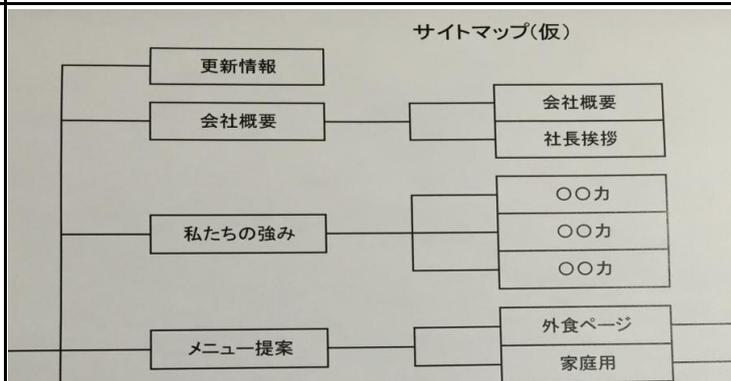
生ネタシリーズ第1段は

- ・ブリ
- ・カンパチ
- ・マダイ
- ・寿司海老

の4種類です。

これからどんどん企画していくので、お見逃しなく・・・

## 八栗のwebサイトを一新します！



弊社のwebサイトを見たことのある方は皆感じていることがあると思います。

「この会社、生きてるの？サイト全然更新してないけど・・・」

実際に面と向かって言われた事もあります。全く持つてその通りだと思います。全然変化がないですもの・・・

今時のwebサイトは、みてもくれも大事ですが、それ以上にアクティブな変化が必要だと思っています。

写真は、書きかけのサイトマップです。大きいので一部だけ・・・

どんなサイトにするか？という話なんですが、一方的で恐縮ながら私達のこと、商品のことを伝えるという一点に特化したサイトを頭の中に思い描いています。

物事を伝えるには、言葉より文字、文字より絵(写真)、という言葉があります。

そして、絵(写真)よりも伝える力が強いのは、動画か、実物や資料を交えたプレゼンくらいしか有りません。

なので、私は新しいサイトを写真や文字だけでなく、製造の作業風景(写せる物と写せぬ物があります)や調理例、開発にまつわるインタビュー等々を交えた動画をとりそろえたモノにしようと考えております。

「俺たちはyoutuberだ、バリバリ動画作成して毎日youtubeに投稿して、全部八栗のサイトにリンクさせるぞ！」

と、弊社のサイト制作担当者と息巻いております。動画編集の勉強しなくちゃな～

業者さんも交えての話なので、1～2ヶ月くらいかかりますが、見てくださる人に良質な情報をお伝えできるサイトにいたしますので、何卒よろしくお願ひいたします。