

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

何故か売れているムキエビ



只今売上急増中、巨大サイズ(16/20または21/25)のIQFムキエビです。(写真はブラックタイガー原料です)今月に入り加工量が大きく増え、販売数量をどんどん伸ばしています。21/25は知りませんが、16/20はそうそう切れることはないと思うので、原料の心配はないと思います。

一番使っているお客さんは”サラダのトッピング”にしているらしいですが、どんなサラダなのか一度お相伴にあずかりたいものです。

売れている要因は

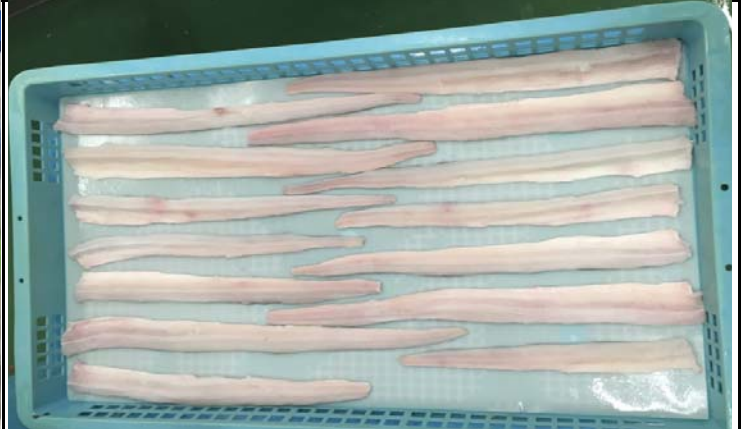
- ・ちまたには、このサイズのムキエビが非常に少ないから。
- ・プリプリ感、ジューシー感ともに優れていて美味しいから。(お客さん談)
- ・国内の海老屋さんが作ったこだわり品だからと言った所です。

このムキエビですが、個人的にはパスタのトッピングにして食べるのが好きです。確かに食べた感じの食感が良いと思いますよ。

なおこの商品は、加工依頼主から「八栗として、お前たちも売っていいぞ」といわれてるので

7月から販売を開始いたします。(7月の価格表に載せております。)よろしくご査収くださいませ。

骨切りハモ



最近、ハモを切ってます。写真は野締めハモですが、最近活メハモに切り替えました。前浜で沢山獲れているので受け取って加工しております。実際に販売する時は赤いのと白いのに分けます。基本は骨を切りますが、自分で切りますと言う人には骨を切らずにお渡ししています。

骨切りハモって学校給食にも使わらしいですね。何と豪華な・・・

香川県はハモが良く獲れる地域ではあるものの、ハモの消費量はお世辞にも多いとは言えません。本当に学校給食での消費がメインなのでは？という位皆さん食べないです。

私個人はハモが大好きで、スーパーで売っていたら喜んで買って帰るのですが、家族に「何でハモ買って来たんや！」と大抵怒られます。なんでや・・・

配信者の独り言

今日は、県産品関係の事で商談？しておりました。八栗は今年、県産品コンクールに出品しています。何を出したかはまだ秘密ですが、他メーカーさん達の素晴らしい商品に見劣りしないように頑張ったつもりです・・・

商品には”ストーリー性”が必要と言いますが、今回出品したヤツは正直いって”実用性・利便性”のほうを重視した一品です。

正直、賞うんぬんよりも食べた人に気に行ってもらえたらなと思っています。

さて、今年もウナギの仕事が舞い込んできております。この時期ならではですね・・・

もう少しすれば、スライス・刻み・巻き芯・ギフト等々色々な加工をやるようになります。

私は本チャン蒲焼を中々買えないので、刻みウナギを柳川風にして食べるのが大好きです！ああ、本チャンが食べたい・・・

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

今月の加工品紹介

下処理済み豆アジ



香川県の東部、「三本松」や「引田」等で獲れる豆アジです。豆アジ自体はどこの前浜でも獲れるので、そう珍しい物でもないんですが、希望サイズが獲れる期間は2週間程度なのでうっかりしているともう大きくなってしまいます。

八栗が取り扱うサイズは、唐揚げにしても骨やゼイゴごと食べられる程度に柔らかいので、特に学校給食で好まれます。

八栗製の豆アジ原料は、「エラワタ抜き」でお届けしています。豆アジのエラは、小さい魚体のものでも異物感が気になりますし、内臓も、美味とは言えない上にヌメヌメして気持ち悪いという声が多いので、エラワタを除去して小さいお子様にも食べやすくしています。

「一度、この食べやすさを味わってしまうと、もう丸唐揚げには戻れない・・・」と、まずまずの評判です。

弊社が豆アジをやっているというウワサをどこから聞きつけたのか、県外の産地から「ウチの豆アジを受けてくれないか」という電話がチラホラかかっています。

今後は、前浜品だけでなく、県外の豆アジも(モノが良ければ)取り扱おうと考えています。

エラワタ抜きIQF原料の販売を基本としていますが、必要に応じて「粉付け」や、油調理して「豆アジの南蛮漬け」等お惣菜にまでして販売しようと思っています。

それにしても、こんな小さなアジをたくさん獲って、資源に影響はないのだろうかと少し心配です・・・

八栗式新巻鮭



八栗オリジナルの新巻鮭です。

例年は紅鮭でやっていたんですが、今年は全然ないので代わりに「時鮭」でやる予定です。久しぶりに食べましたが、時鮭って本当に美味しいですね。

少々分かりにくいですが、頭、切身、尻尾全て深絞り包装しております。包装フィルムは空気を通さず、イージーオープン機能のある優れモノです。写真の物を化粧箱に詰めて完成です。

この商品を深絞りにするることによるメリットは、「保存し易く、とにかく日持ちする」ことです。

1切れ包装になっているので、冷凍庫でも保存できます。新巻鮭は保存するのが大変なので、冷凍庫で保存できるのは大きな利点です。

送った方は満足、送られた方は保存に困る・・・というデメリットを解消します。

また、空気を通さないので冷凍庫に入れておけば劣化は著しく遅いです。色落ちもし難いですよ。

学校給食の加工をするので「秋鮭」はよく目にするんですが、お世辞にも美味しいとは言えないモノです。時鮭は皮目もきれいだし脂も良く乗っていて、食べた時には、同じ魚だとは思えませんでした。

香川県では、新巻鮭のギフトをやっている加工屋さんはいくらでもありませんが、単なる一本モノや、単なる切身モノだと巷に出回っている物と代わり映えしないので、八栗としてもう一工夫凝らしてみました。

さあ、今年はいくら売れるかな・・・？