

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

## 原点回帰・・・寿司海老加工、再び！



今でこそ、よろず加工屋のようになっている弊社ですが、元々何の会社だったかという、「ボイル寿司海老」の加工ばかりしていた会社でした。時代が変わり、寿司海老加工が海外に移行していった中で、海老屋さんはその多くが廃業して行きました。そんな中で、弊社は今でもボイル寿司海老が作れる工場の生き残りなのです。

しかし、ハッキリ言うと、「冷凍」の寿司海老なら海外の方が価格・品質ともに優れていると思います。特にコスト面は、原料産地で大量生産をすることで、非常にコストを抑えられます。

日本で加工しようとする、原料の時点で、「海外商社口銭」・「関税」・「国内商社口銭」が乗っかります。また、近年の在庫を持たない風潮により、小ロットでの製造を余儀なくされ、加工賃の圧縮が出来ません。価格は間違いなく高く付きます。

で、表題についてですが、そんな状況なのにもかかわらず、株式会社 八栗は、創業時の原点に立ち返って「寿司海老の加工」をすることとなりました。

何を作るのかという・・・寿司海老業界の常識を打ち破るべく、「チルド」の寿司海老を作ろうと思っています。(詳細は2枚目をどうぞ)

海外品は、冷凍品は出来てもチルド品を持って帰ることは相当厳しいので、海外に出来ないことをやろうということなのです。

この点で言えば、タコ屋さんは先見の明がありましたね。量販店に卸すボイルダコは、未だにチルド品が圧倒的に多いですから、海外品が来ても、海老屋程は影響がありませんでした。

海老屋さんは、チルドムキエビ以外は全部冷凍流通にしまったため、海外製品に勝てずに淘汰されて行きました。

これからは、「寿司海老もチルド流通で食べる時代」を作るべくまい進していこうと思います。

## 魚の切身 八栗式



今年は、コレを拡販・販売しようと思っています。深絞りの個包装切身です。酸素を通しにくいフィルムを使っているため、品質保持力が高く、ロス率を下げる事が出来ます。写真はチルド庫で10日間放っておいた銀鮭の切身です。特に異臭もなく、余裕で食べられますよ。本来、深絞り機は非常に高級で、原価償却費が思い切り乗っかるため、加工賃の相場は相当に高いらしいです。弊社は、原価償却が終わっているので資材費と人件費と送り先への送料のみで勝負できるので、良く分かりませんが加工賃が相当安いそうです。コレを活かし、ロス率の低い商品を作って、お客さんの赤字低減にお役に立とうと思っています。

## 配信者の独り言

今はやっていませんが、八栗では、ボイルダコの加工をしていました。

3年ほどやっていましたが、残念なことに海外原料(アフリカやモロッコ等)の方が圧倒的に鮮度が良かったです。私も日本人なので、「国産の方が優れている！」と思いたいんですがね・・・

地ダコでボイルダコをやろうとするなら、原料の仕立てからきっちりやらないと良い商品は作れないと思い知らされました。

そうしないと、あの海外原料の鮮度には全く持ってかないません。

料理の世界には「材料7分に腕3分」という言葉がありますが、料理も食品加工も全く一緒です。

どんなに工夫しても、原料がダメなら絶対に良いモノは作れません。

ですが、加工品を製造したからには製造者責任が発生するため、その責任の下、これからもしっかりと原料を吟味していこうと思います。

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 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

### チルド寿司海老



世にも珍しい、チルド寿司海老についてです。上側がバナメイ、下側がブラックタイガーです。

寿司海老の旨味が抜けるタイミングは3つあって、

一つは、ボイルしている時（この工程はそんなに抜けません）

一つは、ボイル海老を冷却水で冷却する時（この工程はよく抜けます）

一つは、冷凍して解凍した時です。（この工程は旨味に加え食感まで劣化します）

私たちは、コレを防止するために、海老をパッキングしたままボイルする技を編み出しました。

海老の旨味はお湯に逃げて行くことはありません。

茹で加減も、バサバサした輸入品と違い、海老の旨味が感じられる茹で加減です。

冷却する時もパックごと冷却します。ここでも旨味のロスははありません。

そしてチルドで流通するため、冷凍による味や旨味の劣化もありません。

私たちが提示する賞味期限は14日間です。

色が良いのはブラックタイガー、味が良いのはバナメイ海老です。

ブラックタイガーは元々あまり味のない海老ですが発色がよく、肉厚です。

バナメイ海老は身が薄いけど、腐ってもホワイト種、甘味があって美味しいですよ。

### お魚餃子



写真は、昔テレビで紹介された時のモノです。文字通り、お魚を具材にして作った餃子です。この時期は、サワラとマダコの2種類の餃子を作っていました。

餃子の本家、中国が河北省では、サワラを具材にした餃子をよく食べるんだそうです。あちらは水餃子ですけれど。あちら出身の研修生が頻繁に作ってくれたものでした。

少し先の話になりますが、今年の秋冬商材として、本家に倣って皮を厚くした水餃子タイプを企画しております。

というのも、焼き餃子だとイマイチ物足りないのです。肉エキスとラードが入っていないと、“あの”焼き餃子の味になりません。

ですが、それらが入っていると具材が魚である意味が無いのです。コンセプトとしては「魚のおいしさで勝負」なので……

一方で、水餃子にすると元々のサッパリ感がひときわ際立ち、クセもなく食べやすいので、特に魚の苦手な女性の方からの評価が非常に高かったのです。

実は去年の冬にスープだの、鍋ネタだので出そうと思っていたんですが、秋前くらいに、「今度の冬は暖冬だ」という情報を掴み、出すのを控えていました。今年の冬がどうなるか分かりませんが、あんまり暖かくならないことを期待しつつ、世に出す機会をうかがおうと思います。