

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

一口珍味、販売開始



NEWS 一口で手軽に食べられる、海鮮珍味が誕生!

海鮮一口珍味 (5個入) 400円前後

高松市で魚介を使った業務用食品などを製造する株式会社八栗が、一口サイズの珍味を開発。国産の魚介を、坂出の天日塩に漬けて燻製にしたもので、シンプルながら素材の旨みを存分に感じられる。11月から高松空港や道の駅などで発売を開始し、手ごろな土産やおつまみとして人気。今は5種類ながら、さまざまな魚介で試作中ということなので、今後の展開に期待!

手が汚れない、ボリュームも満点!

ここで販売中!

- ・高松空港 (道の駅源平の里むれ)
- ・直島町観光協会 (JF高松駅内KIOSK)
- ・津田の松原サービスエリア(上り下り)

株式会社八栗
 高松市春日町1638-1 電話087-814-3871
<http://www.yakuri.com/>

八栗が製造した「海鮮一口珍味が」、11月から香川県内で販売を開始しました。一口サイズに切った魚の薫製製品で、常温でも長期間品質を保つ優れた保存性がウリです。(詳しい話は2ページにて) 少しずつ食べられるように、5種類を少しずつ詰め合わせにしています。ターゲットは、「旅先で酒と一緒にオツマミを買う方」と「中国人観光客」です。

主な販売先は、香川県内の**サービスエリア**、**“高松空港・高松駅・道の駅・船着き場”**、の土産物売り場等々です。何となく駅っぽい所に行くとき置いてあるかもしれません。

参考小売価格は税込400円前後位で、まあ土産物品売り場の価格としては、高くも安くもない値段ですね。量販店で買う分には高いですが・・・

タウン情報誌「香川こまち」にも取り上げられて、知名度は少しずつですが確実に伸びています。

見た目以上にボリュームがあり、お酒だけでなく、飲み物と一緒に食べているとかなりお腹が膨れるといった声が多数です。

今後は、主に空港方面に向けて販売先を広げていく方針です。また、それぞれの魚種にファンがいるようで、そんな方の為に単品売りもしていきたいなと思います。もし、旅先で見かけたら是非手に取ってみてください!

追記

今年の年末は、コイツの詰め合わせを御歳暮に提案しようと思います。去年の年末にお客様からたくさんの御要望を頂いたので、何とかお応えしたいと思います。採用になるかな～?

勿論、内容はバージョンアップさせますよ!

ノドグロが食べたいです



2014年、全米オープンで準優勝を飾った錦織圭選手が、帰国した時、インタビュー中の発言です。あれ以来、ノドグロは日本国内でも人気の魚になり、その筋では奪い合いになっているとか何とか。そうこうしているうちに、弊社にそのノドグロの加工依頼が来ました。「焼き魚用の開き」と、「寿司ネタ用のフィーレ」の2つです。

ノドグロは、小さい魚体はフィーレにした後そのままシャリに乗せるんだそうです。

小さくてもノドグロは高級魚なので、フィーレ加工したら1枚当たりの単価がえらく高いため、「本当にこんな高いのが売れるのか?」と思いつつ500kgほど魚を加工したら、瞬間に販売してしまいました。

何でも北陸で560円位の皿で廻っているそうです。あまりにも高額なので、私は未だにピンときてません。

現在は産地が原料を切らして、本格的な加工は開きモノ含め年明けになるとのことですが、この一年間はいろんな魚を開いたり、フィーレ加工してきたので、その経験が生きたことをとてもうれしく思います。

配信者の独り言

皆様、新年明けましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になりました。

去年は、何だか新しいことばかりに挑戦した一年だったと思います。寿司ネタ屋さんだったのが、まさか酒のつまみを製造販売するなんてね・・・

また、鮮魚をこれでもかと捌きまくった一年でもありました。フィーレなんかいくら作ったか覚えていません。

その一方で、寿司ネタ製造は減りましたね。減ったけど、それでいいと思っています。寿司自体が安くなりすぎて、値段が合わないモノが増えすぎました。寿司ネタばかり作っていて、廃業してしまった工場もありますし、昔のように寿司ネタ加工にしがみつくとのは止めようと思っています。

2016年は、鮮魚加工品を頑張ろうと思っています。フィーレまではやっている大手さんがいるので、私たちは、ロインや刺身のサクを作って流通しようと思います。

というわけで、今年もひとつ、宜しく願い致します!

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

海鮮一口珍味



土産物商材として、新たに生み出した1品です。ジャンルは薫製品ですね。一口サイズを今までに作った種類は20種類くらいで、MDシールが出来た物から順次販売して行きます。「海鮮一口珍味」という名前に、薫製要素が微塵もないのが心残りです・・・

元々は、この手の物が大好きな中国人観光客をターゲットに作ったのですが、来客用(日本人向け)のオヤツで出してみたところ、予想以上に評判が良いため、国内でも案内することとなりました。

魚介類は、瀬戸内海モノをはじめとする国産品を広く採用しており、現在も新製品の開発に余念がありません。

薫煙時に使ったのは、香りの穏やかさに定評のあるクルミのチップです。桜チップほどのパンチ力はありませんが、煙の香気が緩やか長続きするので、薫製品が苦手な人でも食べやすいですよ。

気になる味の評判は、「**何だかお酒が欲しくなる**」、「**気が付いたら2・3個食べてた**」というものが大多数です。特に後者は、お酒のツマミとしては最大級の褒め言葉と思っています。

コレを作りはじめてからというもの、「**美味しいと思ってた魚が美味しくなかった**」り、「**意外な魚が薫製すると美味だった**」りと、新しい発見ばかりです。

いずれ、この八栗を代表する商品になっていくと思いますので、その日が来るまで大切に育てていきたいと思っています。

※八栗では、この一口珍味の原料を広く募集しております。美味しい原料から投げモノ原料まで、「薫製品でこれならいけるのでは？」というのがあれば、是非発行者までお知らせください。

炊き込みご飯の素



主に”近畿・中国地方”で好評販売だと言われている冷凍炊き込みご飯の素です。

「寿司ネタ屋なのに何故作った」という声を多く頂きましたが、きっかけは単純で、「流行っていたから」と、「弊社に深絞りの機械があったから」という理由だけです。が、発行者自身が無類の炊き込みご飯好きなので、実際の開発はかなりリキの入ったものになりました。厳選具材に人参・ゴボウ・油揚げを大量に投入し、隠し味に瀬戸内海の海水塩をパラパラっと加えた一品です。出汁も、カツオ・昆布・シイタケの旨味が溶け込んだ

中々凝ったものになっています。

気になる小売価格は、大体**398円+税**辺りだと思います。

①アサリご飯の素

「アサリが美味しい炊き込みご飯」をコンセプトに作りました。

原料が少々特殊で、ボイルアサリを固めているグレーズが、そのアサリをボイルした煮汁でできているためかなり旨味が残っています。

普通の輸入ボイルアサリは、あまりアサリの味がしませんが、コイツは割としっかりアサリの味がします。また、出汁にもアサリの旨味がほんのり溶け込んでいます。

②鯛飯の素

真鯛のフレークを投入した炊き込みご飯の素です。元々はそのまんま真鯛を入れるつもりだったんですが、生魚を何の処理もなく放り込むのに非常に抵抗があったので、蒸し上げてフレークにしました。

価格に合う原料の数が限られている(6トン強)ので、こちらは数量限定にはなりますが、試食した皆さんからも好評価を頂いた自信作です。