



三陸産

ふっくら 寒さばのひもの



旨味をギュッと閉じ込めた
ふっくらほくほくのさばです。

〈古今東北の産地から〉

脂ののった旬の時期のさばを3枚
におろして薄い塩味で旨味を引き
出し、鮮度を保ちながら脱水して
旨味を凝縮し、ふっくらとした干
物に仕上げました。
熟練の職人が、原料から仕上がり
まで吟味して作ったこだわりの
干物を是非ご賞味ください。

石山水産株式会社のみなさん

大槌工場では、皆さまに三陸の海の幸を高鮮度、高品質のままお届けするために、マイナス30度のアルコールにパッキングした製品を漬け込んで凍結させるリキッドフリーザー“凍眠”を導入しております。様々な品種のものを加工し、凍眠で凍結させることで、解凍しても新鮮なものと同じように召上がることが出来る製法となっています。

〈こだわりの原料〉

親潮と黒潮の潮目にある豊富な餌を食し、産卵のために三陸沖を南下する

戻りのさばは、南下するにつれ蓄えた脂が魚体の隅々まで行き渡り脂ののった旨味の豊かなさばになります。

水揚げの早い巻き網で漁獲された、鮮度と脂のりの良い魚を、製造工場の従業員全員で検査し、脂のりだけでなく風味、身質の食感なども含めて最もおいしいと評価された魚です。誰が食べてもおいしいと素直に思える魚を原料に選んでいます。



〈製造のこだわり〉

魚の身を脱水シートに密着させることで、空気の接触を少なくして酸化を抑え、低い温度で脱水しながら一緒に熟成させています。低い温度帯での製造は身の負担が少なく鮮度も保持されることにより、ふっくらとした焼上りの柔らかいホクホクで旨味のある干物を作ることでできました。もちろん脂のりも抜群です。



〈復興にかける想い～石山水産～〉

東日本大震災により全ての工場が被災し、製品もすべて流失いたしました。しかし製品を完全に市場からなくしてはなるまいとの思いからいち早く同年6月に青森県八戸市にて仮工場で事業を再開、翌年末に岩手県山田町にて本設の本社工場の稼働をはじめました。また、平成28年8月に岩手県大槌町にて大槌工場をスタートし従来よりも加工度の高い製品の製造を始めました。事業再開時はまだ周りには何もありませんでしたが、町も少しずつ復興をはじめ、しだいに住宅に商店街に駅にと施設も整い始め、震災前の活況を取り戻そうと全員が頑張っております。弊社もその一員として地場の水産加工会社として三陸の海の幸を最大限活かし、地元の発展に貢献していこうとの思いを込めて製品をお届けしております。

〈製造者の想い～石山水産～〉

柔らかい食感を好むようになっている消費者の皆様のために、柔らかくふっくらとした干物の製造に取り組みました。ふっくらとした焼上りを目指すために、製造中の原料の温度の上昇を抑えること、極力空気に触れさせないこと、負荷をかけずに鮮度を保持すること、余分な水分を取り除くこと、さらに熟成させて旨味を引き出すこと、これらをひとまとめにできる製法で加工しました。加工方法がシンプルなだけに素材の良さの選別が大部分になります。原料事情が悪くなるなか、検査をしていく中でイメージ通りの脂のりや鮮度が良い原料を確保することが出来ました。社内の持てる知識のなかで、この製法でしか特性を活かせませんでした。懸命に知恵を絞って考え抜いて生み出したので、足りない部分は想いを込めて丁寧に製造することで、皆様に納得してもらえる商品にしたいと思っています。原料の目利き、そして商品製造と、自分のかける手を惜しまずに丁寧に作って参ります。是非ご賞味ください。

〈おすすめの食べ方〉

脂質、旨味、食感を最も良く引き出す料理方法は塩焼きといわれています。薄い塩味で仕上げ旨味を凝縮したこの商品は、冷蔵庫などで解凍して強火でパリッと焼いていただくのが一番の調理方法です。お好みで薬味として大根おろし、柑橘類、お醤油など加えてお召し上がりください。

〈三陸産 ふっくら寒さばのひもの〉

【分類】: 水産
 【製造者名】: 石山水産株式会社
 【製造地】: 岩手県上閉伊郡大槌町
 【主な原材料】: さば(三陸産)、塩
 【内容量】: 4枚340g
 【保存方法】: 要冷凍(-18℃以下)
 【賞味期限】: 365日
 【JANコード】: 4573381182628

【ITFコード】: 1 4573381182625