東北産

まろ旨ハタハタしょっつる干し（無頭）

魚醤「しょっつる」に
漬けこみ干しあげました。

〈古今東北の産地から〉

東北産のハタハタを、ハタハタと自然塩だけで2年間熟成して作った完全自然食品の魚醤「しょっつる」に漬け込み、更に旨みを出すために一夜干しにしました。また、食べやすくするため頭部を取り除いてます。ハタハタは、中骨と身の離れやすい魚なので、尾ひれをはさみ等で切り、身全体を背と腹から挟みほぐしたのち、頭の方から中骨を簡単に引き抜くことができます。後は丸ごと召し上がる事が出来ます。

（株）鈴木水産　代表取締役　鈴木勇さん

半世紀以上「ハタハタ」と共に生きてきた「鈴木水産」は、ハタハタの加工メーカーであると同時に「ハタハタの食文化」を後世に伝える担い手でもあります。
昭和・平成・令和とご縁があってハタハタに見守られてまいりました。時が変わってもその時代背景にあった商品づくりを心がけています。

〈こだわりの原料〉

東北産のハタハタを使用しています。ハタハタは急速冷凍で保管しており、鮮度が保たれます。
秋田音頭にも登場する本場八森（はちもり）に工場で製造しています。

〈製造のこだわり〉

深海魚であるハタハタは、体の表面に鱗がない分デリケートで、他の魚とは加工法が微妙に異なります。
一番気を使うのは塩加減です。味が浸漬しやすいので、ほんのりと塩気を乗せることで、ハタハタの旨味としょっつるの深みが醸し出され、さらに干すことにより、ハタハタ本来の旨さを最大現に引き出しています。

＜独自の技術：こだわり＞

弊社がハタハタとお付き合いしてから既に半世紀の歳月が流れました。鈴木水産の歴史は「ハタハタの歴史」と言っても過言ではありません。
加工は、いまだに手作業による割合が工程のほとんどを占め、一匹一匹微妙に形状の異なるハタハタと、まるで対話をするように作業をします。 乾燥は機械で行いますが、乾燥時間を妄信せず、仕上がりを確認しながらその都度ベストな状態のものを提供できるように、心を込めて造らせて頂いています。

＜復興にかける想い、震災時の苦労など＞

東北の中では、比較的被害が少なかった秋田ですが、それでも地震が起こった瞬間の大きな横揺れと「外にでろ！！」の号令で、工場の敷地で社員同士顔を見合わせながら不安と恐怖の時間を過ごしたことは今も忘れられません。
停電により、業務はとまり幾日も不安な夜を過ごしました。道路が寸断されたために
商品も出荷できない状況に陥って初めて、商品を製造し出荷できるという普段の何気ないことが、とても幸せなことだと思い知りました。

＜おすすめの食べ方＞

冷蔵解凍後、魚がくっつかないタイプのホイルをフライパンに敷き、両面を満遍なく焼きます。ハタハタは火が通りやすいため、焼ききすぎないのがコツです。火が通ると中骨がするりと抜けてくるため加熱の目安になります。
また、片栗粉をまぶしてそのままから揚げにしても美味しく頂きます。

＜古今東北＞東北産　まろ旨ハタハタしょっつる干し（無頭）

【分類】：水産
【製造者名】：株式会社　鈴木水産
【製造地】：秋田県山本郡八峰町八森
【主な原材料】：ハタハタ（東北産）、魚醤（しょっつる）、食塩
【内容量】：140g
【保存方法】：－18度以下で保存
【賞味期限】：180日
【JANコード】：4573381184714　　【ITFコード】：14573381184711