

▶▶8ページより続く

特集



生産者さん おじゃまして〜す

また買おうと思ってもらえる 商品づくりがしたい



(株)ヤマハイフーズ

～ 千葉県・(株)ヤマハイフーズ ～

しっかりしたうまみと食べごたえで人気の「^{りしりこんぶづけ}利尻昆布漬しまほっけ」。製造しているのは、千葉県銚子市の水産メーカー・ヤマハイフーズです。

味が良く高級なダシ昆布といわれる北海道礼文島産(利尻島系群)の加工用昆布を、釜で炊いてダシをとります。こだわりの昆布は、仕入れてから1年半以上かけて粉が吹くまで置き、旨味成分を増やします。ヌメリが出なくてきれいに澄んだダシになります。

「利尻昆布としまほっけが合うんじゃないかと考えてこの商品を作ったんだけど、昆布の天然ダシと醤油などの調味料の分量をいろいろ試したり、買ってもらえるようなものができるまでには1年くらいはかかったかなあ。大阪に出すようになってから10年くらいたつから、ロングセラーの商品になったね。ありがたいことだなあ」と語る会長の土佐忠男さん。



(株)ヤマハイフーズ
会長 土佐忠男さん

漬け込み液にしまほっけを入れて
落しぶたをします。奥が浪川さん

「漬け込みの液は、味をみながら前の液に足していくのでダシや醤油など足す分量は毎回違います。決まった担当者以外には、液に触らないようにして常に一定の商品づくりを心がけています」と漬け込み液と乾燥の管理をして13年という^{なみかわ}浪川さん。

昆布のダシ、地元のこいくち醤油、本みりん、砂糖、塩を混ぜた漬け込み液に3時間漬け、冷風乾燥室で干します。均等に乾かすことがポイントなので、様子をみながら乾燥室の中で乾燥棚の位置や向きを変えます。

朝5時頃から出社して、冷たい水に手を浸けて解凍作業を始めるという社長の章男さん。

「生でもおいしいしまほっけを仕入れ、その旨みが逃げないように解凍して、良い漬け込み液を使う。また買おうと思ってもらえる商品づくりがしたいから、自分たちの目と手が届く範囲でしかやらない」という言葉に、“ものづくりの良心”を感じました。(写真は8ページ)



その日の気温と湿度によって調整しながら冷風乾燥室で干します

しまほっけって?

「キタノホッケ」とも呼ばれ、体側に5～6本の暗色の横じま。寒冷な水域を好み、千島列島沿岸に多く生息、ロシアから輸入されることが多い。脂がのった厚めの身が好まれている。



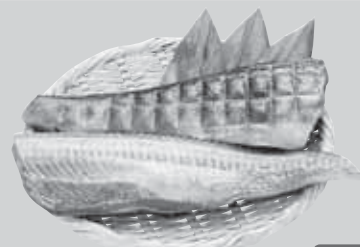
ヤマハイフーズおすすめ!

「利尻昆布漬しまほっけ」のおいしい焼き方

- ①冷蔵庫に移し解凍します(約5時間)。
- ②身の面から焼き始めます。中火で表面に焼き目がつくまで焼き、旨みを閉じ込めます。
- ③焼きあがったら裏返しにして皮の面を中火で軽く焦げ目がつくくらい焼きます。
- ④もう一度身の面をサッと焼きます。

ポイント

- 焼き加減の割合は身7：皮3です
- 何度もひっくり返さないのがコツ



利尻昆布漬しまほっけ 冷凍 ざる直径約21cm
2月2回 300g(2枚) 本体378円(税込397円)



「しまほっけ好き」の声多数

- ★あまり魚が好きでない子どもたちがあつという間に平らげた。
- ★とてもおいしかった。脂のりもよくて、ジューシーで小骨も取れやすかった。