



今回は、相談所山崎が、晴海町に工場を持つキンメダイの加工業者 公海さんにおじやまして、お話を伺いしました。

—キンメダイの加工食品と伺っていますか？。

キンメダイの味噌漬や粕漬、塩麹漬、醤油麹漬け、煮付け用の半身などを扱っています。塩麹漬けが売れ筋ですが、味噌漬けも根強い人気があります。また、セットにして贈り物としてご利用いただくことも多いです。

—一番のこだわりは？

キンメダイの鮮度にはこだわっています。鮮度管理に定評があるキンメダイ専門船から仕入れ、保管も鮮度を落とすことがない様気を配っています。

また、全工程を手作業で、鮮度と品質を確認しながら行うことにもこだわっています。キンメダイはハレの日を彩るおめでたい魚ですから、丁

寧に仕上げてお客様の食卓へ届きたいという思いを込めて製造しています。

—今後の展望は？

安心安全で楽しい食卓を届け続けていきたいです。

その中から当社のポリシーでもある偉大な海への感謝や敬意を感じ取っていただけると嬉しいですね。

長年に渡り漁業に携わり、魚を知り尽くしたマグロ漁船の元船頭が厳選した素材で、丁寧に仕上げて演出する食卓、お祝い事やご家族やご友人との食事などに、是非味わってみてはいかがでしょうか。

*住 所 三浦市南下浦町

菊名195-4

*TEL 046-889-3787

