



寧に仕上げてお客様の食卓へ届けたいという思いを込めて
製造しています。

—今後の展望は？

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、お話を伺いました。

—キンメダイの加工食品と
伺っていますが…。

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。

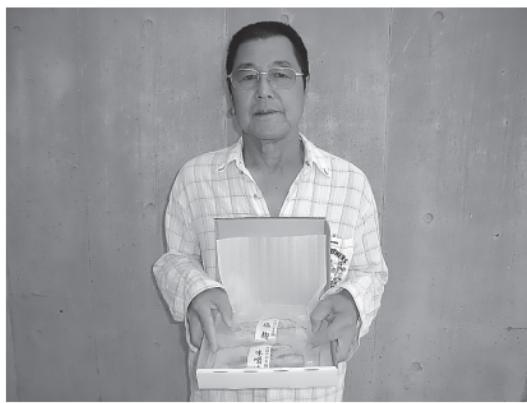
塩麹漬けが売れ筋ですが、

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つてい
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



* 住 所 三浦市南下浦町
菊名19514
* T E L 046-889-3787

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。