

アジとサバにおいて、日本有数の水揚げを誇る松浦の旬な情報をお届け致します！
 月に一度の配信をお楽しみくださいませ！



ご質問・お問合せはお気軽に！

お得意先まわりを実施中です！

首都圏～関西圏を訪問してきました！

松浦は消費地から遠く、『お客様が求めている商品はどのようなものか。』など、お客様の声を聞く事はなかなか難しいものがあるため、今年に入ってから首都圏や関西圏のお取引様を中心に訪問活動を実施しております！

10月度は、首都圏、名古屋、大阪のお客様を訪問しました！首都圏については、「旬シリーズ」や「ハーブシリーズ」を主に取り扱って頂いている会社を訪問しました！

その際に、私たちが気づいていない松浦産のアジやサバの良さや、東北地方近隣のサバとの違いといったいろいろな視点から貴重な意見を頂くことができました。

また、今年からエンマキグループとして積極的に取り組んでいる産直祭である“松浦祭”についてもお取引先様にドンドン紹介して頂けるとの力強いお言葉も頂きました！

また、名古屋、大阪でも産直祭のご提案をさせて頂きました。

皆さんの中でも、エンマキの産直祭をやりたいという方は、是非ともご連絡ください！産地の松浦と一緒に、美味しい国産のアジやサバを、もっと多くのお客様に届けましょう！ご連絡をお待ちしております！



営業担当：磯本



営業担当：松原

松浦港の様子

スルメイカの漁が始まりました！

10月からスルメイカの漁が始まりました。例年からすると水揚げが不安定で、高値で取引されている状況です。水揚げが不安定な要因として、気温や海水温が下がらずに魚群が安定していないのではないかと考えられます。昨年度は年初にまとまった水揚げがあり、今年度も漁期が遅れることも考えられます。

これからどうなるか目が離せません！



注目

木箱からクリーンボックス(略称CB)に変わります！

来年度より、長年親しまれてきました木箱からプラスチック製のクリーンボックスに変わります。その理由は、木屑等による衛生上の問題、木箱焼却処分による環境の問題などがあります。より良い商品をお客様にご提供するためにも、九州の産地では初の取組みとして挑戦しますので皆様のご理解とご協力をお願い致します。



■ 配信停止のご希望はお手数ですが、下記をご入力の上、右下にチェックを入れた上で、0956-72-0956までご返送ください。

お名前： _____

FAX番号： _____

配信停止希望

今月のお薦め商品情報

おすすめ スモークプリツと旨さば

**“サバ好き”にはたまりません！！
生ハムのようなジューシーな食感です**

エンマキグループとして、念願の新商品が発売されます。それが“スモークプリツと旨さば”です！

原料は「旨さば」が水揚げされる同じ海域で水揚げされるマサバを使用し、超高压加工で作り上げることでサバの旨みが凝縮され、食感も従来の燻製サバとは異なり、ジューシーな食感を味わう事ができます！



他県からお越しの方もお土産に買っている事も多く、今年の『シーフードショー』でも、多くの方に評価して頂いた自慢の一品です！

**エンマキのご紹介！
すご腕船団ご紹介！**

我々エンマキの組合員さんである大中型まき網の漁業者さんは日々の天候、潮、水温それに自らの感覚を頼りにその日に操業する場所を決めています。船員さんの結託力も強く、一蓮托生の精神を肌で感じとれます！すべての力が合わさり、その結果が松浦を日本有数の水揚げ港にして頂きました。今年は何れくらい漁獲できるか非常に楽しみです！次号から我々の組合員さんを紹介いたします！



これから松浦では“旨さば”の水揚げが開始です！

これからはご存知！『旨さば』の水揚げが始まります！松浦で水揚げされる『旨さば』は鮮度バツグン！脂のノリも身のしまりも良い最高のサバです！最近の傾向として、松浦産のサバのニーズも高まり、全体的にサバの相場が高くなりつつあります。現在、脂も少しずつノッてきていますので盛漁期が楽しみです！

