

松浦 ときとき(旬時)レター

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！

お魚料理教室を開きました！

現在、日本人の魚食は段々と減ってきています。その要因として、魚の調理に手間がかかるということ、肉の値段が下がったこと等が挙げられます。我々、エンマキグループは日本の皆様にもっと魚料理を召し上がって頂きたいと願っており、魚食普及活動も行っております。その活動の1つとして、長崎県の小・中学校、高校でお魚料理教室を開きました！

若い時から美味しい魚料理を食べて、魚に関心を持つて頂き、少しでも魚を食べる量が増えればと思います。

右写真は中学校でアジの刺身、アジのムニエル、アジ・サバのフリッターを調理したときの写真です。皆、魚をさばくのに悪戦苦闘していましたが、いざ実食となると満面の笑みで召し上がっておられました！



松浦港の様子

サバ大漁なり！

12月の休漁期を過ぎ、今年も残り半月となった頃。九州北部にてサバが大漁に漁獲されました！いよいよ待ちに待ったサバのシーズンが到来です！サバの水揚げに松浦魚市場は連日大量の水揚げの対応に追われております。早い時には朝1時より水揚げを開始して、市場が完全に静かになるのは22時を過ぎることも少なくありません。漁獲されたサバは1尾250g以下の小型のサイズが主体ですが、1尾400g以上の「旬さば」も少しずつ漁獲されております！



■ 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、0956-72-4339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

国産のサバを使用した 骨まで食べられる商品です！

「旬さば」と同じ海域で漁獲されたマサバを使用した骨までまるごと食べられる商品です！

「旬さば」の規格から少し外れてはおりますが、身質は劣らない非常に美味しいサバを使用した国産原料、国内加工の商品です。

サバはDHAやEPAが多く含まれており、骨までまるごと食べられるのでカルシウムも豊富！サバの栄養素を余す所なく摂取できます！



先月の産直祭にて試食を行ったところ、「え！これ骨入っているの！？」など驚きの声や「食べやすくて美味しい！」など多くの人に好評を頂きました！

エンマキの
ご紹介！

すご腕船団ご紹介！

今回は、最初にご説明させて頂くところであったエンマキグループについてのご説明させていただきます。

エンマキグループとは生産者団体で中心となる日本遠洋旋網漁業協同組合、傘下として長崎県松浦市における水産基地の卸売業である西日本魚市(株)、その水産基地における仲卸業のエンマキ商事(株)を所有し、漁獲から水揚げ、加工、販売まで一貫して行う水産業の総合企業グループです。

松浦は、年間12万トンの水揚げする施設が整っており、漁獲した水産物を効率良く水揚げし、生鮮向け商品はHACCP発想の立て替え場があり、冷凍原料は市場内にある組合保有の冷凍工場にてすぐ凍結作業を行い、高品質の冷凍原料を生産することができる九州において最大級の生産者の水産基地であります。



長崎県松浦市の水産基地

本年も宜しくお願い致します



昨年の7月、東京の幕張にて開催されました「シーフードショー」を初め、昨年は多くのお客様に出会うことができ、皆様方におかれましてはエンマキグループに関心をお持ち頂いた事に深く感謝致します。皆様にご満足頂けるサービスを提供できるように努めてまいりますので本年も宜しくお願い致します。

ENMAKI