

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！

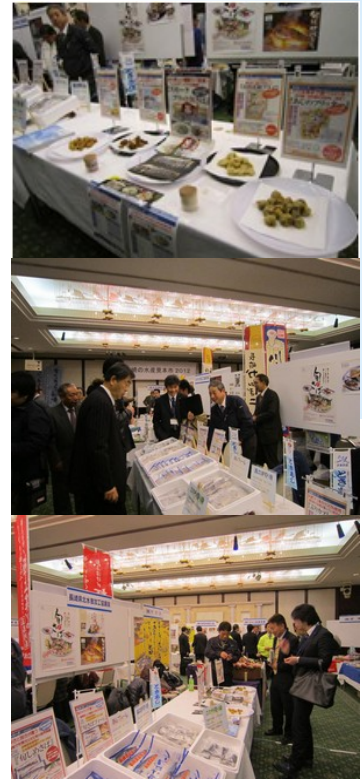


ご質問・お問合せはお気軽に！

お得意先まわりを実施中です！

長崎県の見本市に出展しました！

長崎県主催「1月24日 ながさき地産地消マッチングフェア」
「1月25日 長崎の水産見本市2012」に出展致しました。
1月24日は主に県内の病院・学校給食・食品卸業者等を対象に、1月25日は県内外の卸売業者、量販店、スーパー等を対象に開催され、多くの方に私共の商品をご提案、試食して頂きました。提供した商品の中でも、地元の学校給食に導入されている「サバの切り身」「サワラの切り身」や、「国産鰯の骨まで食べられるフリッター」「スモーク プリッと旨さば(スライス)」、そして新商品である「天然ぶりの唐揚げ」が皆様から高評価を頂きました！！新商品の「天然ぶりの唐揚げ」を試食して頂いたところ、「魚は量は少ないというイメージがあるが、この商品はボリュームがあって、魚というよりまるで鶏の唐揚げみたいで美味しい！」と大好評でした。



松浦港の様子

現在、マメアジが水揚げ中！

1月は、対馬や西方沖合の海域で1尾 70～80gのマメアジや 1尾250g以下のサバが多く水揚げされました。

70～80g/尾のマメアジは主に寿司ダネとして引き合いが強く、水揚げ量が少ない時は価格が跳ね上がり、300g/尾の大型のアジと同じくらいの値段になる時もしばしば。

また、小型のサバは、鮮度が良い場合は、鯖の缶詰の原料としても利用されております。



今月のお薦め商品情報

おすすめ

あの“スモークプリッと旨さば”が
食べやすいスライスになりました！！



松浦 ときときレターvol.1にてご紹介しました
「スモークプリッと旨さば」が1枚フィーレから、
簡単で食べやすいスライスで新登場！

お客様から1枚フィーレでは量が多く食べきれない
とのご要望から60g/Pスライスを新しく作りました。

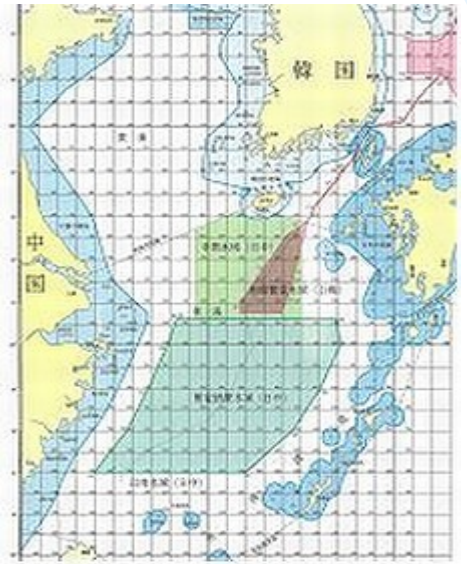
1パックでだいたい2人前の量となっております。解凍後すぐに食べることができますし、
またレタス、水菜等の野菜の上へのせればサラダに、野菜と一緒にパンに挟めば簡単に
サンドイッチができます。

現在、レシピもご提案中ですので、お気軽にお尋ねください。

エンマキの
ご紹介！

主要魚場のご紹介！

今回は「旬さば・旬あじ」を育む海を紹介致します。
えんまき組合の大中型まき網船団の主要漁場
である、五島列島・西方沖合から対馬沖合は、日
本・韓国・中国に囲まれた東シナ海の沿岸水と太
平洋を流れる黒潮の分派とが混ざり合い、日本海
からオホーツク海に向けて流れる対馬暖流の出
発点です。栄養分が豊富なこの海は、アジ・サバ
を始め多種多様の魚の産卵・生息域でもあり、九
州近海から日本海全域にわたる水産資源の源で
す。「旬さば・旬あじ」と一緒に大自然の豊かさが
感じられるのではないのでしょうか。



東海黄海漁場海域図

産直まつりを随時、承っております。



去年の暮から産直まつり「松浦まつり」を各地量販店等で開催しております。
「松浦まつり」では、その名の通り、長崎松浦産のアジ・サバ・ブリを使用した
加工品の試食・販売を行っております。関心がおありの方は、上記連絡先の
西日本魚市株の吉牟田(ヨシムタ)までご連絡ください。