

八戸締めサバ多彩な製品で根強い人気

惣宝水産

「田楽たたき」など新製品投入

マーケット底上げへ

惣宝水産(福島哲男社長)は、締めサバ製品に「田楽たたき」「酢みそ和え」の2品を加え、7月初旬に発売する予定だ。

「田楽たたき」「酢みそ和え」の2品を加え、7月初旬に発売する予定だ。



同社の福島全良専務は「田楽みそや酢みそで味付けしたことで、締めサバの生真さを払しょくした。従来のファンはもちろん、締めサバに抵抗感があった人にもぜひお薦めしたい」と話す。

同社の締めサバ製品は、これまでほとんどが全国水産加工品総合品質審査会へ入賞。「かぶら漬け」(水産庁長官賞)、「しめさば」(大日本水産学会長賞)、「さば昆布締め」(水産庁長官賞)、「とろさばたたき」(ノルウェー大使賞)。市場ルートを通じて関西圏まで販売している。

「田楽たたき」は、天然の醸造酢を使って仕上げた締めサバを田楽みそで味付けし、表面を軽く焼き上げた逸品。表面にゴマをまぶした。「酢みそ和え」も締めサバを酢みそであえ、表面にネギを添えた。いずれも原料にノルウェー産を使用。しょうゆを使わずに、そのまま箸(はし)でつまんで食べられる。

しめさば田楽たたき

▼惣宝水産㈱ 八戸市大字鮫町字小舟渡平10の37、☎0178・33・2155

こだわりの高品質