2004年2月16日（月）

【日刊】水産と食品ニュースみなと新聞　掲載

安心・安全、健康志向を前面に

27加工メーカー社出展　18日に八戸で展示商談会

歓迎ごあいさつ

平素は、八戸市の水産加工品につきましてご愛顧ならびに特段のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

八戸市は青森県の南東部に位置し、人口約25万人、水産業を基幹産業とする全国屈指の港町であり、また平成14年12月の東北新幹線「はやて」の八戸開業により、今、最も注目を集める北東北の中核都市です。

全国に知られる三陸沖の好漁場を擁する遠洋・沖合漁業の根拠地として、全国屈指の水揚量を記録し、特に遠洋イカ釣漁船の一大基地としてイカ類の水揚量は全国一を誇ります。そのほかにサバ、イワシなど多数の新鮮な魚介類も活気あふれる八戸魚市場に水揚げされ、充実した冷凍・加工施設を背景に国内有数の加工業者によって優れた水産加工品・珍味を生み出してきました。

このたび、これらの水産加工品を広く紹介したく全国の流通・サービス業関係者の皆さまをご招待し、当市では初の催しとなる「はちのへ水産加工品展示商談会」を開催する運びとなりました。

ニーズ把握の場に

はちのへ水産加工品展示商談会
運営協議会会長　福島　哲男

今回の商談会には、全国に名の知れた八戸が誇る水産加工業者約30社が出展し、「健康志向、安全・安心、水揚高」をテーマにイカやサバ、高級魚などを原料に加工された八戸ならではの水産加工品および八戸の水産事情をプレゼンテーションさせていただき、ニーズの把握、新商品開発につなげていきたい考えです。

当日は、展示とともにご商談や情報交換、交流懇親会の場もご用意しております。つきましては、八戸産の水産加工品、珍味を一堂に会した「はちのへ水産加工品展示商談会」にぜひご参加いただきご指導を賜りますようご案内申し上げます。

（八戸商工会議所副会頭）

惣宝水産

「あぶり焼きしめさば」投入

惣宝水産（福島哲男社長）は、製品開発力に優れる。昨年7月に「田楽たたき」「酢みそ和え」の本格販売に入った。

「田楽たたき」は、天然の醸造酢で仕上げた締めサバを田楽みそで味付け、表面を強く焼き上げた逸品。表面にゴマをまぶし、「酢みそ和え」にはネギを添えた。しょうゆを使わずにそのまま食べられる。原料はいずれもノルウェー産を使用。

「田楽みそなどで味付けしたため、締めサバの生臭さを消した。幅広くお勧めしたい」と福島全良専務。市販用だけでなく、居酒屋のお通しなど外食、弁当向けに販売チャネルが広がっている。

展示商談会では定番の締めサバのほか、イカ塩辛や沖漬なども紹介する。

▼惣宝水産㈱＝八戸市大字鮫町字小船渡平10の37、電0178・33・2155

あぶり焼きしめさば