

2004年2月27日(金)

【日刊】水産経済新聞 掲載

八戸の強み、味を強調

はちのへ水産加工品展示商談会

惣宝水産(株)

この商談会では「惣菜、弁当市場の開拓」が一つのテーマ。そのため、惣宝水産では「あぶり焼きシメサバ」を使った押し寿司を試食として提供した。

脂の乗ったノルウェーサバを「サバにし、皮を香ばしく焼き上げたオリジナル商品。これまでの「サバの食感とひと味違う楽しさがある。姉妹品として「あぶり焼きしめ

「おいしいですよ」と福島専務



「あぶり焼きシメサバ」で新市場開拓

をさらにおいしく食べてもらうために、押し寿司の形で提供してみた。水産品の活用を弁当や惣菜市場に広げるとともに、ほかの産地にはない「八戸らしさ」を出して「みた」と、福島全良専務は話す。

もちろん、水産庁長官賞を受賞した「さばかぶら漬」や「さば昆布締め」などの主力製品や、「しめさば田楽たたき」「しめさば酢味噌和」など独創性の高い商品も出品した。

さんま」も出展した。「サバ」という八戸の

特産品に、独自の技術で開発したあぶり焼きサバ