

八戸締めザバ日本一！ 多彩な製品で根強い人気

【八戸】八戸を代表する加工品の一つである締めサバ。ここ数年続く国産マサバ不漁を受け、原料はノルウェイ産のウエートが高まりをみせる。各メーカーは定番の締めサバに加え、コンブ締めやかぶら漬け、たたきなど付加価値を高めた製品群をそろえ、今年に入ってから「無添加」の締めサバ製品も登場している。一大産地としてノウハウを生かしたメーカー独自の味付けは八戸締めサバの大きな魅力だ。全国的に周年商材として定着し、関西、首都圏をはじめ根強い人気がある。全国生産量の約9割を占めるとみられる八戸地区の生産動向や関西、首都圏の販売動向、そして八戸地区の主要メーカーの取り組みを追った。

こだわりの製品でマーケット活性化へ

国産マサバ不漁で高まるノルウェイ産

惣宝水産

好評！「あぶり焼き」

サバ寿司など中食向けにも提案

惣宝水産(福島県男社)「さつと焼くことで、長さは製品開発力に優れ、香ばしく、生臭さを払える。昨年、「田楽たたき」よく、ムラがでないようなど新たな締めサバ製品、手で焼いている。幅広くを発売、従来にない商品、お勧めしたい」と福島全提案でマーケットの注目、良専務。

「あぶり焼き」は発売今年2月から「あぶり」以来注目を集め、市販用焼きシリーズとして「あぶり」だけでなく、居酒屋のおめさばと「しめさんま」通しなど外食、惣菜・弁当向けの中食など販売し、好調な販売が続く。



あぶり焼きしめさば

155

37、電0178・33・2

▼惣宝水産(株)八戸市

大字鮫町字小船渡平10の

ほとんどが全国水産加工

品総合品質審査会で入

いる。

エー産を使用。そのまま

賞。「かぶら漬け」(水

は) (大日本水産会会長

は) (大日本水産会会長