



親会社所有のトロール船が漁獲したイカを、昔ながらの手法で仕上げた「真いか天日干し」

「今後は船名がブランドになるような、八戸ならではの加工品開発を進めていく」と話す。

福島全良専務は「二、三分あぶれば、昔ながらの『生っぴ』の味を楽しめる」とPR。同時に

惣宝水産(八戸市)が加物を一切使わないこと配する声もある。十二月一日から販売開始 わりの商品だ。 八戸港のトロール船は漁が始まった今期、毎日スローフードと安全・安イカの水揚げの際、木箱 漁獲する量の一定割合を心をテーマに、親会社所 使用が一般的。中には木 あらかじめ確保し、より有のトロール(沖合底引箱を再利用するケース 衛生的なプラスチック容器(き網)船が漁獲した鮮度も。今は食の安全が求め 器で水揚げしてきた。帰抜群のスルメイカを活用される時代。衛生面を心 港直前に引いた網のイカし、昔ながらの手法で 衛生的に加工した。添

「真いか天日干し」あす発売 戸産 度で、最高の鮮度を誇る。

昔ながらの味いかが 八惣宝水産 「真いか天日干し」はこれ