



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。

れが原料。加工場が太平洋に隣接する強みも生かし、くみ上げた海水で洗ったイカを回転式機械に干し、太陽光と浜風にさらし自然乾燥で仕上げた。すべて手作業、悪天候時には作業できないため、少量生産となる。

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

「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

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 万りの商品だ。

同社では、九月にイカ

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

で、最高の鮮度を誇る。

昔ながらの味いかが

八惣宝

「真いか天日干し」はこ