

NEWSな食材・商材、NEWSな出会い求め 第2回はちのへ水産加工展示商談会開催



成功に終わった昨年の展示会

「NEWSな食材・商材、NEWSな出会い」を求め、「チャレンジ&コラボレーション」をキャッチフレーズに、第二回はちのへ水産加工品展示商談会が、あす二十三日、八戸市のプラザホテル・アーバンホールで開催される。昨年、約二千人の来場者を集め、成功裏に終えた成果を踏まえ、今年は会場を三倍に拡大、入場者も二倍の二千人を見込み、商談コーナーも大きくする。すべての面でグレードアップさせ、産地八戸が全国に誇る優良水産加工業者と、進化し続ける八戸発の水産加

工品を広く全国に紹介する。そこで、水産加工品展示商談会の見どころ、出展する主な企業とその商品にスポットを当てた特集を企画した。

—注目企業の製品紹介—

生産から流通まで、一貫の天日干

昨年は「あぶり焼きンメサバ」を使った押し寿司を、福島全良専務夫妻が先頭に立って売り込んだ。惣菜・弁当市場の開拓を目指したものだ。今年には八戸でも唯一、生産から加工、流通まで一貫で行える惣宝水産の強みを発揮して、巻網漁船で漁

惣宝水産(株)

八戸市鮫町
小舟渡平10-37

獲した魚を自社工場加工し、展示する。主な出品はイカ、サバ、キンキン。同社のある小舟渡平は海に面した小高い丘にあり、漁村そのもの。海からの風が絶好の天日干製品を作り出す。塩干品の多くが乾燥させたり熱を

加えたりして、人工的に味付けされているのに対し、この日、出展される天日干シリーズは全くの天然物。工場前に魚の切身を吊るし、あとはお日様と風まかせ。これが独特の甘みとコク、八戸ならではの味を出す。八戸の恵まれた立地条件と国産資源、惣宝水産の技術が織りなす逸品物といえる。