

おいしいカキを全国へ!!
漁師の
元気を
 第9号
届けたい新聞
漁師の
元気を
 届けたい!

すべては最高の「だたき」を
 お届けするために。

「こだわりの製造現場」

薫焼き
 たたき
 製造チーム集合!!



①明神水産の本社工場は黒潮町 佐賀漁港の目の前。お昼休みに釣りをする人も。手前の船は出航前の第83佐賀 明神丸。



②明神水産の「だたき」は、すべて一本釣り。魚体がきれいで、身質が良いのが一本釣りの特徴です。



③釣り上げられた鮫は、すぐさま船内の魚槽でブライン凍結されます。そのまま水揚げ可能なB-1態は、生鮮以上の鮮度を保つことが可能。



④薫焼き用の薫を機械に乗せています。薫焼きに適した質のいい、長い薫は希少。良質な薫を確保するため、明神水産では自作も行います。

本場の「薫焼き鮫たたき」の美味しさをもっと知ってほしい!という思いから「二本釣り薫焼き鮫たたき」を全国へお届けしている明神水産。
 明神水産の薫焼ききたきで使用される鮫はすべて本釣りです。本釣りの鮫は、釣り上げるごとに匹ずつ凍結槽に投入します。早い人では2秒に匹ぐらいのペースで釣ります。
 液体凍結は、空気に比べ凍結率が圧倒的に高いため、非常に早いスピードで凍結されます。そのため、氷の結晶が大きくならず、細胞組織が破壊されることを防ぎます。船上での液体凍結は旨味成分が流出せず、最高の品質が維持できるのです。この厳密な温度管理を行ったものを「ブライン凍結1級品(B-1)方式凍結」と言い、鮮度、いっぴくでは生鮮より上と言えます。明神水産の鮫は、すべてB-1態です。
 水揚げされた鮫は凍結されたまま、



⑥薫焼き機械の出口では、鮫の焼き具合や、身割れがないかなど、1つ1つチェックし、状態の良い鮫のたたきを真空パックへ運びます。



①年分の薫が保管される薫倉庫。



⑤薫焼きの機械に乗った鮫を送り込みます。下の段に薫を送り、一瞬で高温に達した鮫は、鮫の表面を焼き上げ、香りをつけます。

マイナス50度の超低温冷凍庫に運びます。
 加工時は、凍結した状態で切り分け、そのまま専用の薫焼き機で焼きます。焼くのは表面だけで、中は身は一貫して凍ったまま。
 鮫の炎は弱で80℃程度という高温になり、あとという間に消えます。そのため焼き過ぎにならず、皮に香りが良く焦げ目が付き、皮の下の脂が溶け、身に馴染み、鮫の味を際引き立ちます。
 明神水産では、良質な産の確保のため明神チームを立ち上げ、農業系「米作り」にも取り組んでいます。自らお米を作り、その場で鮫を焼き、商品にならない鮫の部分などを肥料として、無駄なく利用しています。
 薫焼きして機械から出てきた鮫は、すぐさま真空パックし、ふたたび凍結液に漬け、超低温冷凍庫に戻し、出荷待ちます。
 こうして、漁法、加工方法、保管方法にこだわり、品質管理している二本釣りの薫焼き鮫たたきは、「薫」はれる贈り物となるように、おいに梱包し、出荷されます。
 味はもちろ、薫の質から梱包・発送まで、佐賀明神丸とともに「日本」を指す気持ちで、本場高知の薫焼き鮫たたきをお届けします。



⑦薫の香りがついた鮫は、すぐさま真空パックし、金属探知機を通り、再度瞬間液体凍結し、超低温冷凍庫へ。



⑧キットセットの完成です。贈り物としてご利用になるお客様も多いので、送り状のしもひとつひとつ大切に貼って、出荷を迎えます。



⑨出荷が決まると荷造りをします。解凍方法のしおりなど、一箱に入れる物もチェックしながら、丁寧にセットします。



⑩マイナス50度の超低温冷凍庫で出荷を待つ加工済みの鮫。ここまで表面以外は、船上で釣り上げられた直後の凍ったままの状態。