

「国産」にこだわる築地の老舗メーカーが100%国産のブランド干物を発売

<要約>

株式会社東京仙印商店（通称：築地東仙、本社：東京都江東区、代表取締役：山口秀一）は、日本近海で漁獲され、味・品質ともに国内主要市場で高く評価されている魚を原料に東京都江東区の自社工場にて灰干熟成加工した100%国産のブランド干物を2月1日よりインターネットで先行販売します。

<本文>

製造業の国外流出が問題とされている昨今、食品業界においてもそれは例外ではなく売場には中国で加工された食品が溢れているのが現実です。

築地の水産加工会社 株式会社東京仙印商店は、同業他社の多くが中国加工品との価格競争に太刀打ちできず淘汰されていく中で、中国加工品には真似の出来ない製品づくりをコンセプトに、国産の灰干熟成製品を販売してきました。

今回発売される100%国産のブランド干物は、「職人仕立ての柳むしかれい」と「職人仕立ての喜知次」の2種。築地東仙オンラインショップ（<http://www.tosen.co.jp>）で2月1日先行販売されます。

デフレも底を尽き、二極化している消費者のうち、「金額は多少高くでも価値に見合うものであれば良いものが欲しい」という層をターゲットにした、純国産の高品質食材です。

いま、なぜ「100%国産」なのか

いたずらな国産信仰は全く無意味であるし、精密機械などの製造業が生産の拠点を中国工場へ移すのも時代の流れにおいて、ある意味当然の傾向なのかもしれません。

しかしながら、食品に関しては少し違っていると弊社は考えます。

人間とは幼い頃から食べていたものを大人になっても好んで食べる生き物であり、それが「食は文化なり」と言われる所以であります。

住んでいる風土に合った食文化を大切にする。おいしいものをおいしく食べる。

これが人間の純粋な欲求であり、それが満たされることが人間としての豊かな生活を実

現するのだと考えると、食品において、国外加工品のシェアが高まることは、精密機械分野とはまた違った危機感を持って認識しなくてはならない問題だと思うのです。

中国加工品には真似の出来ない国産品

国産品に出来て、中国加工品には絶対に真似の出来ないこととは、何でしょうか。

それは、昔から日本人の味覚に馴染んでいる日本近海の魚を、鮮度を保った状態で工場へ搬入・加工・出荷する事です。

日本全国からおいしい魚が集まる築地市場の売買参加者であり、築地市場から程近い江東区に自社工場を持つ弊社は、日本近海で漁獲される魚のうちでも特に品質が良いものを毎朝仕入れ、その日のうちに加工します。

また、基本的に在庫はしない受注生産性を採ることで、鮮度の良い灰干熟成製品を消費者へお届けすることができます。

(灰干熟成製品は、分類的には「干物」であり、干物=保存食という認識から鮮度とは無縁のものと誤解されがちですが、株式会社東京仙印商店は灰干熟成製品のおいしさには鮮度が重要なカギであると考えています。)

高品質の定義

高品質であると消費者に評価されるとは、つまりどういうことなのでしょうか。

それは、

「どこの 誰が 手をかけたのか」

という事が最終製品の品質という形となり、消費者の評価を得られるのだと弊社は考えています。

灰干熟成製品で言えば、原料となる魚は

漁船 漁港 築地市場 弊社工場

というプロセスを経て製品化されるのですが

弊社の灰干熟成技術や品質管理はもちろんのこと

弊社の工場に届くまでのプロセスにおいても魚の鮮度管理や品質管理が

きちんとしたものでなくてはなりません。

それを見極め選ぶのが弊社の長年培われた仕入れノウハウであり、灰干熟成製品の品質のひとつであると自負しています。

< 商品概要 >

- ・ 職人仕立ての柳むしかれい
「常磐もの」と呼ばれ、各地の主要市場で高く評価されている福島県相馬港のヤナギムシガレイと築地東仙灰干熟成のコラボレーション。
お口でふんわり広がるとても上品で深い味わいが特徴。
3枚 ￥10,000- (送料込み・消費税別)
- ・ 職人仕立ての喜知次
きちじと読み、関東ではキンキ、北海道ではメンメとも呼ばれている魚です。
延縄漁で漁獲された北海道網走港のキチジは、「釣りもの」と言われ各地の主要市場で高く評価されているものです。
釣りキチジと築地東仙灰干熟成のコラボレーションです。
大変脂がのっているのにさらりとした口当たり、ぷりぷりした食感が特徴。
3枚 ￥10,000- (送料込み・消費税別)

当商品や灰干熟成製法についての詳細は

「築地東仙灰干熟成オンラインショップ」(<http://www.tosen.co.jp>)内、
灰干熟成おいしさの秘密 (<http://www.tosen.co.jp/setsumeisetsumeil.htm>) をご覧下さい。

【企業概要】

株式会社東京仙印商店
代表取締役 山口秀一
創業 昭和25年
資本金 3,000万
事業内容 食品加工業

【本リリースに関するお問い合わせ】

〒135-0016
東京都江東区東陽 1-19-3
TEL 03-3647-3391 (代)
FAX 03-3647-2071
URL <http://www.tosen.co.jp>
E-mail support@tosen.co.jp
担当：奥田