

MJ

Nikkei
Marketing
Journal

日経流通新聞

4月23日(水曜日)

月/水/金 発行

発行所 日本経済新聞社

東京本社 〒100-8066 東京都千代田区大手町1-9-5

電話(代表) (03)3270-0251

大阪本社 〒540-8588 大阪市中央区大手前1-1-1

電話(代表) (06)6943-7111

NIKKEI NETアドレス <http://www.nikkei.co.jp/>

NIKKEI MJサイト <http://www.nikkei.co.jp/mj/>

MJメールマガジン <http://www.nikkei4946.com/e-service/>

購読の申し込み先 ☎0120-21-4946

<http://www.nikkei4946.com>

魚嫌いでも食べやすく

創作寿司工房・竜宮城「さばそぼろ」と「紅のサバ」

魚嫌いでも食べやすい、サバを使った加工食品2種類。

魚を食べない子供が増えているのを憂いたすし店の経営者が、新鮮なサバを使ってご飯に合うこれまでにない加工食品を開発した。自社のホームページを通じて販売する。

「さばそぼろ」(200g、525円)は、そぼろタイプ。サバを小骨ごとすりつぶしてミンチにし、砂糖、しょうゆ、ショウガなどでシンプルに味付けした。3時間以上も木べらで丹念に混ぜ、味をしっかりと染み込ませている。冷ましてからゴマを加え、真空パックした。「紅(くれない)のサバ」(片身、同)はニンニクとトウガラシを使ったキムチ味のしめサバ。酒のつまみにも合う。

いずれも九州近海で水揚げされた



新鮮なサバを仕入れ、その日のうちに調理するため、魚の臭みが抑えられた。サラダのトッピング材料などとしても便利に使える。

発売元は創作寿司工房・竜宮城(福岡県志免町、☎092・935・6670)。

この一品

〈担当者から〉

私は創業35年のすし割烹(かっぱう)店の2代目。近年は七福神を題材にしたいなりずしや和牛ステーキを使った巻きずしなど創作ずしの開発にも積極的に取り組んでいる。

新製品は、福岡でよく食べられているサバを活用した。最近の子供は魚を、特に青魚を食べないことから、これをおいしく食べさせたいと考えた。なかでも「さばそぼろ」は自信作。調味料と一緒に生卵も加えているので味がまろやかに上がった。購入した人からは「魚のにおいがまったりくない。烏そばろだと思った!」という感想をよくいただく。近く、同じ青魚のイワシを使った加工食品も開発する計画だ。

(社長の佐々木博一さん)