



5月10日水揚げ商品ご注文

当漁港は太平洋に面しており、港の入口でカジキが釣れるほど、漁場は恵まれている。そのためパヤオも近く、漁船も小型のサバニが主流である。これが何を意味するか？



魚介類（キハダマグロ）の鮮度であります。これが私たちの地域（港川漁港）のどこにも負けない特色です。

まずサバニは日帰り操業構造で、船室はなく！（あっても計器類のみでいっぱいになる）

ランブルも小さく、マグロ数本でいっぱいになる。

マグロ数本で大漁ということは=魚の処理が丁寧で有るという事につながる。

丁寧に処理されたマグロをどこよりも早く持ち帰る=品質管理を十分行える。深層水氷使用法を全漁船採りいれた。つまり品質が良い！鮮度維持延長が長くなつた！ドリップの流出は軽微になり雑菌の繁殖も軽微になったデータが多く存在する。

セリに並んだ状態で、マグロは目は透き通っていて、体には粘液が保護している。写真左セリ現場風景
ソディカは（幻の赤イカ）赤く均一に輝き美しい！写真右 これは仲買人でも那覇などではお目にかかれ
ない代物である。

当漁協セリは小さく、サバニから荷降ろしして、すぐにセリ開始（午前7時）セリは長くとも20分程度である。

大手業者以外の近隣鮮魚店はセリ落としたマグロをそれぞれの最も良い形状に加工し保存する。私は含めず15店舗は毎日セリ落としている。私でさえも1日200キロまでは捌けるのでみんなで3トンはらくらく敏速に処理できる。

その所要時間不慣れな私でさえも50キロクラスのキハダマグロをロインにカットし、血合いや皮を除去して、特製ケースに収納し（または真空パック）熟成冷凍または、急速冷凍保存するのに30程度である。

大手業者はまだ運搬中の時刻で有る。（大手業者はこの処理に早くても夕方になる）tクラスでセリ落とすので！

ちなみに5月9日のマグロ、ソディカ、カジキ、カンパチを使って商品を盛りつけた。写真下

皆さん、一度お試しを！スーパーの商品と値段（gを参照）と色合いと味覚を。

特に子供は味覚が繊細なので両者を同時に食べさせてみてください。歴然と差が出る



はす。

商品説明、

沖縄八重瀬町港川漁港セリ落とした画面左下のカジキ、ソディカ、メカジキ、キハダマグ

口 5 月 9 日水揚げの魚介類上質な部分をセリ直後にカットし真空パック急速冷凍にてお届け。

お届けいたしましたマグロはキハダマグロ 49.6 キロ 4 月 22 日港川水揚げ背ナカ部分 1000g・3℃冷蔵 8 日保管 (0℃保管の場合賞味期限 35 日)、ソディカは 800g 冷凍



沖縄県港川漁港のセリに並ぶ魚介類は鮮度が高い



の面構え



カジキの色合い



輝くソディカ

血合いや皮を剥いで柵に 4 月 30 日午前 6 時加工してヤマトクルール宅配便にてお届けしました。刺身にカットされましたら 10 分ほど冷蔵庫で呼吸させてください。

鮮明な朱色に発色します

刺身にお切りいただきてからの賞味期限は環境温度 30 度の場合 1 時間以内です。

柵でチルド保管の場合賞味期限は 7 日です。呼吸を出来ないプラスティックトレイにてお送りしているため身質が生きている間にご賞味ください。

冷凍保存の商品の解凍方法



ボトルに 1000cc の水道水に塩 10g の プライインに袋から出して解凍 10 分ほど浸します。敏速に処理されたソディカは身に青いイカの血液のシミがあります。これも同時に洗いシミ抜きしてください。その後キッチンペーパーで水分を拭き



取り お皿に盛りつけ 少し冷蔵庫で寝かせると甘味が出てきます

URL <http://syuzou.awk.jp/> 新設ホームページのお問い合わせが自動返信ダイレクトメールとなっております。注意点は絶対にメールアドレスの入力ミスの無いよう、コピペーストでのご利用を推奨いたします。お電話でもかまいませんので、電話番号 090-1 へご注文を入れてください。みよ鮮魚店お電話 098-998-9 南風原鮮魚店お電話 098-8 マキシ公設市場に直接注文を入れて、商品発送を無料奉仕にて代行いたしております。お電話の時 新垣からの紹介と言えばどのような商品でもそろえていただけます

周鮮魚 新垣 周三

ホームページ URL <http://syuzou.awk.jp/>