

かじやすいさん

かじや水産

篠島



かじや水産 専務取締役
小久保 一洋さん



鮮度を大切に加工する 篠島の旨みが詰まった絶品シラス

シラスは鮮度が命という『かじや水産』。篠島漁港で水揚げされたシラスを競り落としたあとは大至急で加工場へ。できあがりの塩分は約3%、水分値は約70%になるように塩と水だけで釜茹でし、天日干しをして仕上げています。水はマイナスイオン水、塩は赤穂の塩を使用。徹底した数値による管理と職人の感覚で、シラスの旨みを最大限に引き出している。「ごはんの上にドバツとのせて

食べていただくのはもちろん、シラスと大葉で天ぷらにしてもおいしいですよ」と専務取締役の小久保さん。オススメの食べ方はホームページにも載っているので忘れずにチェックしよう。50年以上も続くシラスと小女子専門の加工業だけに、加工されたシラスには等身大の篠島の旨みが詰まっている。



おすすめ商品



しらす干し(冷凍)

その日、水揚げされた新鮮で鮮度のよいしらすのみを釜揚げ・天日干しした後、製品にしています。

[1kg/3,000円]

●会社情報

- [住所] 知多郡南知多町篠島浦磯44
- [TEL] 0569-67-3078
- [FAX] 0569-67-3079
- [直売] なし
- [休み] 土曜日
- [URL] <http://kajiyasuisan.com>
- [注文方法] 電話注文・FAX注文・ネット注文

