

「ほかのかきと違うね」
そんなお客様の声
が何よりの喜びです。

「的矢かき加工品」ブランドチャレンジャー



旅館の味、そのままに。

職人の技が
つまった、かきの
加工品を開発。

三重ブランド認定第一号「的矢かき」。その的矢かきが養殖されている的矢湾に面した老舗旅館「旅館橋」では、前菜からご飯まで、すべての的矢かきを使った「的矢かきづくし料理」を出している。そんな中で、「お土産にできる的矢かきの商品はありますか?」というお客様の声は、以前から多かった。

一般消費者から見れば、あって当然のようにも思えるが、かきは取り扱いが難しく、鮮度、安全面の確保には豊富な経験と知識が必要。簡単に加工商品を作れる食材ではなかったのだ。

しかし、橋は的矢かきを知り尽くした地元旅館。代表の森本哲行さ



んは、「なんとか旅館の味そのままを家庭にお届けしたい」と、的矢かきの加工品づくりに着手した。

そして平成15年、長年的矢かきを調理してきた職人によってつくりあげられた「かき佃煮」と「かきフライ」が完成。その深い味わいには橋の技が詰まっている。真空パックや急速冷凍技術を活用することで鮮度の問題もクリアした。

お客さんからも好評で、年々売り上げが伸びているという。

「いつか、的矢かきフルコースを宅配したい」と、森本さんの志は高い。

CASE
23

平成17年度 優秀賞受賞

的矢かき加工品

有限会社旅館橋

志摩市磯部町の矢310

Tel.0599-57-2731

<http://www.tatibana.com/>