

産品
自慢

汐先だより

(長崎県)
(長崎市)



長崎県近海でとれた時季の海産物をプレスした『汐先だより』。「汐先」とは「物事の始まり」を意味する言葉で、安全で安心の食感を届けたいという創業時の思いが込められている。あごせんべい(40g入):840円/いかせんべい(40g入):840円/いりこせんべい(50g入):840円

長崎の海の恵みを、子供からお年寄りまで
食べられるパリッとした海鮮せんべいに

五島灘・対馬海峡：好漁場に恵まれた長崎は日本有数の漁獲高を誇る水産県だ。暖流と寒流が交わるこの海域は、プランクトンが多く栄養塩に富んでいるため、長崎の魚は「だし出」が良いと言われている。そんな長崎県産の魚を誰でもパリッとまるごと食べられるようにしたのが、『汐先だより』だ。

この商品を手がけた「有限会社長崎クリエーション」の前身は、煮干し製造機器の設計などを行う会社。その煮干し加工場に遊びに来ていたおじいちゃんの一
言が『汐先だより』の開発につながった。

「昔は煮干しも良く食べていたけど今は歯が悪くなつて食べられんもんなあ〜」

煮干しを手軽で食べやすくできないか？ちよūdその頃、長崎県内の煮干し加工業者からも未利用や規格外の魚を利用できないかと相談を持ちかけられた事もあり、商品開発が始まった。試行錯誤を経て、煮干しをせんべいにしたところ、非常に食べやすいと大評判。販売が広がっていったのだ。

『汐先だより』は、乾燥した原材料をせんべい機で圧縮し焼き上げる。魚を頭から尻尾まで骨ごと丸ごと食べることが

できるせんべいは、パリパリとした食感
が特徴だ。

味付けは一切行っていないが、長崎の海の栄養塩とだしのおかげで旨みがある。そのため、おやつとしてだけでなく、dashや料理の具材にも利用できる。

せんべいシリーズには現在、いりこ・いか・あご・たちうおの四種類があり、全て原材料は長崎でとれた未利用魚や規格外のものを使用。長崎県内の学校給食やおやつとしても提供され、子供たちの食育の手助けとなっている。

長崎県には、まだまだ未利用の魚が沢山あるという。現在もそれらを活用した商品を開発中で、「シリーズが増えて嬉しい」とお客様から喜ばれている。



■有限会社長崎クリエーション
煮干し製造の各種機器の設計・製造を手がける機械メーカー(株)キンシマから食品の製造・販売を行うため独立し、2006年2月に開業。長崎県内でとれた水産物を活用した加工品を手掛ける。商品は、「魚せんべいシリーズ(いりこ・いか・あご・たちうお)」のほか、「魚かりんとうシリーズ(あご・うるめいわし・えそ)」、「炭火焼シリーズ(いりこ・あご・あじ・うるめいわし)」などがある。

●お問い合わせ先／有限会社長崎クリエーション TEL:095-898-7278 <http://www.nagasaki-umiazi.jp/>