

(株)カネシメ

会員事業所

訪

問記

おじゃまします

今回は、相談所湊が城ヶ島に加工場がある「(株)カネシメ」の森江憂さんにお話しを伺いました。

【企業概要】

昭和35年よりまぐろの卸売りと仲買業を営んでいます。三崎港に水揚げされるまぐろだけでなく、世界各地の漁場で獲れるまぐろを買い付けています。とりわけ、本まぐろとインドまぐろの取扱量では、三崎でNo1を誇ります。

【我が鮪 本鮪の角煮】

現代表の森江久人が、海業として何か三崎の町の活性化に繋げられることがないかと試行錯誤を続けた中で、血合いを利用した商品開発に踏み切ることを決めました。原料調達から味つけの練り直し、製造工程の創意工夫等、約1年半にもわたる試行錯誤の末に完成したのが、「我が鮪 本鮪の角煮」です。「木桶醤油」と「味噌煮」の二種類の味があります。昨年10月より、全

国の小売店と自社うらり内直売所・ECサイト等で販売を開始しました。「木桶醤油」、「味噌煮」ともに希望小売価格1,296円(税込)、6缶入のギフトセット8,400円(税込)もご用意しております。

商工会議所が「血合い」関連事業を始める前から商品開発を進めており、「茜身」という新ネームが決定した時点では既に商品化していたため、商品パッケージには「血合い」の文字を使用しています。

【お薦めの食べ方は?】

ご飯のお供や、お酒のおつまみとして。また、おにぎりの具にしても。さらに焼きおにぎりになると最高です。

☎046-882-6877

<https://kaneshime-co.com>

