

■ 淡路島の生しらすとは ~五つのこだわり~

一、淡路島岩屋港で水揚げされたしらすである事

淡路島岩屋漁業協同組合は、うまい魚が豊富に獲れる明石海峡を主な漁場にしています。

一、ベテラン職人が目利きし納得したものののみ使用する事

漁師達も全幅の信頼を置く加工業者のベテラン職人が一切の妥協を許さず目利きし最高鮮度の「きれいもん」のみ使用します。「量よりも質」だから上質なのです。

一、水揚げ後「先取り」し、そのままの鮮度で瞬間冷凍する事

水揚げ直後に地元加工業者へ持ちこみ瞬間冷凍する事でそのままの鮮度を閉じこめます。「先取り」とはセリをとばす画期的な取引方法。常識を覆すスピードを実現しました。

一、料理人は「驚き」と「感動」を与える渾身の逸品を提供する事

漁師から引き受けた「鮮度」を最大限生かし島の料理人達は愛情込めて腕を振ります。

一、漁師・加工業者・販売店・関わる全ての者が一体となり 淡路島の「新鮮な魚」の魅力でたくさんの「笑顔」を創る事

漁師はその体を、加工業者はその技術を、販売店はそのおもてなしを。
そして関わる全ての者はその「思い」「心意気」を。たくさんの喜ぶ笑顔が見たいから、今日も鮮度抜群です！