

有限会社 山市湯川商店

○現在実施している又は今後実施予定の取組

弊社は、神奈川県小田原市にある干物加工場です。弊社の干物作りは、「干物に向く原料かどうか」を厳選することからスタートします。「原料の品質にこだわり、産地にこだわらず」が基本的な考え方です。

また、製法については「開きでは無く、干物を作る」ことが弊社の特徴です。これはどういうことかと言いますと「しっかり干し上げ、【干物にする】」ということです。干すことによって旨みが凝縮され、美味しくなるのです。

私の個人的な思いとして「自分の子供たちに自信をもって食べさせられる干物」を目指して日々仕事をしています。「お父さんの作った干物は美味しいね」と言われ続けていたいの、常に美味しい物を目指して干物作りをしています。



弊社では、あまり干物としては馴染みの無い魚でも「干物にしたらもっと美味しくなった」という魚も干物にしています。もちろん失敗作もいっぱいあります（笑）Facebookでは、小田原魚市場に仕入れに行った際に注目した「本日の新作」や「本日の特選素材」を紹介しています。こうした試行錯誤の中から、自信を持ってお客様に食べていただけるものだけを御案内しております。



「さかなの日」の取組としては、自社サイト、楽天市場、Yahoo!ショッピングなどで毎月3日～7日に「さかなの日」イベントを行い、干物の消費量を拡大させていきたいと考えています。これからも色々な魚の干物を生産し、魚種を増やしてお客様にご提案させていただこうと思っています。