

# 株式会社紀文食品

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

\* SNSなどを活用して、水産練り製品の四季折々の食卓に合ったレシピや、食卓の一品に彩を添える楽しみ方として、蒲鉾の飾り切りなどを提案

\* 当社ウェブサイトを活用し、水産練り製品に関する歴史や製品毎の違い。使用する魚種や作り方が異なることで特徴づけられる地域性。

さらに海外も含めた食べ方の違いや小説に登場する練り製品の紹介など、様々な情報を発信

紀文食品 > 知る > 練り物教室

<https://www.kibun.co.jp/knowledge/neri/index.html>

★水産練り製品は、現在文献として残っている最古の資料としては、古文書『類聚雑要抄（室町時代の写本）』の中で1119年（永久3年）に催された貴族の宴席メニューへ記載されている、伝統的な魚肉を素材とした食品です。また昨今、原材料であるスケトウダラのすり身は、消化の良い良質なたんぱく質として認知されており、カニカマをはじめ水産練り製品は、骨も皮もなく、簡便即食で食べやすい食材として注目と需要が高まっています。この伝統と現代が融合し、かつ地域性に富んだ食材を、当社は今後も守り、発展させ、次世代へ継承していきます。



蒲鉾の飾り切り集合



蒲鉾の飾り切り十二支集合



Twitterでの取り組み



ウェブサイト①



ウェブサイト②