

株式会社 宮商

○現在実施している又は今後実施予定の取組

魚を創造する『海のみぐみ工房』

当社では、国内外より調達した原料を使い、本社（東京銀座）では海外加工を中心に、東日本支店（宮城県塩釜市）では自社加工や当社指定工場での自社ブランドでの加工品の製造販売を行っております。自社工場では一次加工品から最終加工製品（切身・漬け魚・煮魚）まで、あらゆるニーズにお応えします。

●現在実施している取組

“まとう鯛”
〔標準和名：オオメマトウダイ〕

煮ゆきで！
ムニエルで！
塩焼きで！

知って得するお魚情報

当社のまとう鯛は太平洋の天童海山群と呼ばれる海底山脈で、産別し焼湯法で処理されました。この産地のまとう鯛はととも脂が厚く、食べて驚きの美味しい白身魚です。

■天童海山群名の由来
アメリカの海洋学者デーブ・ジョーダンが、この海山の一つに日本の天童の地名が付けられ、その海山群を敬愛して天童海山群と呼ばれるようになった。

栄養成分表	
エネルギー	160 kcal/100g
たんぱく質	14.6 g/100g
脂質	1.4 g/100g
炭水化物	0 g/100g
ナトリウム	78 mg/100g

DAIJO 株式会社 宮商

“銀ひらす (シルバー)”
英名：シルバーワレフ

焼き物
ムニエル
煮物

厳選素材

知って得するお魚情報

当社の銀ひらす(シルバー)はニューファンドランド沖合い水深 200～300m で漁獲されます。魚種特長も厚も肉の魚を1月～6月のものを主眼にし、大型の魚をメインで獲ることで産別バラつきが少くないのが特徴です。また、身質が非常にしっとりしている魚。宮商独自の調理法としての食べ方が一般的ですが身が解れにくいのでムニエル、煮物など様々な調理に合います。

栄養成分表	
エネルギー	279 kcal/100g
たんぱく質	15.4 g/100g
脂質	2.5 g/100g
炭水化物	0 g/100g
食塩相当量	0.12 g/100g

■学名：Seriola lalandi
■和名：Silver Flounder
■標準和名：銀ひらす(シルバー)
■産別：イボダイ科
■産地：ニューファンドランド

当社では知名度の低い魚の販売を多く製造・販売を行っております。食べ方や、その魚のミニ情報をチラシにして、商品と一緒に箱の中に入れて、その魚の普及に力を入れております。

●今後実施予定の取り組み

魚離れの要因の一つに、働く女性が増えたことといわれています。フルタイムで仕事をし、毎日買い物できなくなると、肉より鮮度が重視される魚は買いづらくなるそうです。そこで当社では、日持ちするだけの商品だけではなく、便利さを追求した商品の開発・販売を行い、魚介類の消費拡大に貢献していきたいと考えます。

2023年 HACCP 取得

URL <https://www.miyasho1979.co.jp/>