

やましようすいさん

山庄水産 師崎



山庄水産 代表取締役社長
山下 義則さん
山庄水産
山下 清治さん
山下 雄也さん



親子の絆が生み出す シラスの繊細な味わい

昭和26年創業の『山庄水産』はニボシの加工場としてスタート。シラスの加工は昭和60年頃からはじまり、現在では4代目を中心に、親子3代にわたって加工場を運営している。シラスの仕入れは目利きの名人という2代目が担当。加工技術はどこも進歩しているため、いかに良いシラスを買い付け、新鮮なうちに釜揚げするかが勝負だという。目で確認し、触って感覚で鮮度と質を

チェック。その熟練の目利きは、時代やニーズに合わせた良質なシラスを見極めるといふ。釜揚げではシラスの大きさによって塩度を調節。最近は減塩が好まれるというが、ここも熟練の感覚が活かしてくるといふ。「生臭くなく、かつ塩辛い間を狙うのが難しいんです」と4代目の山下さん。3世代に渡る技術の粋が、山庄水産ならではの味わいだ。



●会社情報

- [住所] 知多郡南知多町大井浜辺23
- [TEL] 0569-63-0366
- [FAX] 0569-63-2044
- [直売] あり
- [営業時間] 9:00~17:00
- [休み] 不定休
- [URL] <http://www.yamasyo0366.com/>
- [注文方法] 電話注文・FAX注文・ネット注文

おすすめ商品



しらす干し

一度食べたら何度も食べたくなる絶妙な塩加減に拘ったしらすです。

[400g/1,080円]