

日本養殖新聞

THE NIHON YOSHOKU SHINBUN

第1788号 株式会社日本養殖新聞 編集兼発行人 高橋正吉 男

本社 〒104-0054 東京都中央区晴とほ2-6-12 東京ビュック中館319号
TEL 03-3531-3662 (代表) FAX 03-3531-0964

■購読料20,900円(税込み) 前納払い制 ■昭和44年6月14日第三種郵便物認可

← 日本養殖新聞の各SNSが見られます メール info@yoshoku.com

4年振りの開催で活気戻る

令和5年 豊洲年末商品7社合同展示会



加古川産物では、かまぼこやちくわなどの練製品を中心に



豊洲市場の水産卸七社(桑通水産、東都水産、代田水産、中央魚類、大瀬魚類、綜合食品、第一水産)合同による年末商品展示会。新型コロナ感染拡大の影響で中止が続いていたが、今回は2019年以来、四年ぶりの開催。会場となった水産売場棟一階の塩干場



今月5日、東京・豊洲市場の水産売場棟で行われた7社合同による年末商品展示会の様子。小売店のバイヤーなど多くの人が見物した。



鰻長焼、蒲焼のたれ等 業界関連も多数出展

5日/東京・豊洲市場、水産売場棟

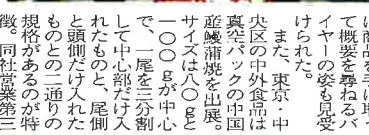
東京・江東区の豊洲市場の水産卸七社合同による年末商品展示会が5日、市場内の水産売場棟の加工荷置場で行われた。新型コロナの影響で中止が続いていたため今回は四年ぶりの開催となったが、多くのメーカーやバイヤーなど賑わいをみせた。鰻業界からも北九州市小倉南区の福岡養鰻のうなぎ長焼焼、静岡県の焼津市の鈴勝の蒲焼のたれなどの出展が相次いだ。



州市小倉南区の福岡養鰻が



合食品のブースでは、北九



調。サイズも三尾、五〇尾、七〇尾など多様で、実際に商品を手にとって選べる



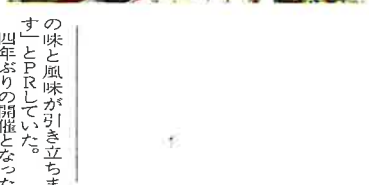
る営業部の飯田清太さん(左)



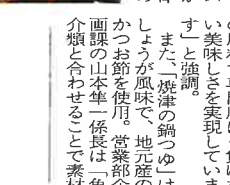
の味と風味が引き立ちますとPRしていた。



の岩倉大規主任は「この原料で専門店にも負けない美味しさを表現しています」と強調。



の味と風味が引き立ちますとPRしていた。



の岩倉大規主任は「この原料で専門店にも負けない美味しさを表現しています」と強調。



の味と風味が引き立ちますとPRしていた。



の岩倉大規主任は「この原料で専門店にも負けない美味しさを表現しています」と強調。

れた。鰻業界からも出展が散見され、このうち、綜合食品

鹿兒島県産の炭火焼うなぎ、長蒲焼や宮崎県産のうなぎ、蒲焼などを出展。綜合食品

部の飯田清太さんは「しつかり焼きたての鰻蒲焼をカットしました。真空パックにしてから煮

沸処理を施すことで、解凍後は一〇度以下で賞味期限が三〇日と比較的長く、湯煎で五分ほど温めるだけで簡単に食べられるのもメリットです。真空パック商品は、重宝されており、柔らかな

うなぎ、蒲焼のたれは、一・八と二・五〇と山椒付の二〇mlなどさまざまな規格があり、目的や用途に応じてオーダーメイドによる商品開

の味と風味が引き立ちますとPRしていた。四年ぶりの開催となった今回の年末商品展示会、業界が盛りだくさんで積極的に出展する企業の姿が見受けられた。

【関連記事】二面参照