

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 高橋止戈男
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(代案) 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



福岡産鮭が出展した各社各長蒲焼等の商品

豊洲市場の水産卸七社(築地魚市場、東都水産、代田水産、中央魚類、大船魚類、綜合食品、第一水産)合同による年末商品展示会は、新型コロナウイルス感染拡大の影響で中止が続いていたため、今回は二〇一九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に、塩干品や刺身、甘燻煮などの加工品やギフトまでバラエティに富んだ多種多様な商品で彩られ、各卸会社の責任者やメーカーの担当者、小売店のバイヤーから報道関係者まで大勢の人たちで賑わい、会場は展示会が終了する午後二時までも例年のような活気にあふ



今月5日、東京・豊洲市場の水産卸七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で賑わった



に塩干品や刺身、甘燻煮などの加工品やギフトまでバラエティに富んだ多種多様な商品で彩られ、各卸会社の責任者やメーカーの担当者、小売店のバイヤーから報道関係者まで大勢の人たちで賑わい、会場は展示会が終了する午後二時までも例年のような活気にあふ

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。新型コロナウイルス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見せた。業界からも北九州市小倉南区の福岡産鮭のうなぎ長焼、静岡県の焼津市の焼津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産鮭が



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概装を尋ねるバイヤーの姿も見受けられた。



中外食品が出展した真空パックの鰻蒲焼と、P月すの営業部の鰻田浦太さん

の営業担当者は「温暖な気候ときれいな地下水で大切に育てられた活鱈を使用しています。白焼ライオンではじっくりと焼き込むことでウナギの旨味を引き出し、蒲焼ライオンでもしっかりと焼き付けることで美味しさが際立っているのが特徴です。商品のごたわりを強く

また、東京・中央区の中外食品は真空パックの中国産鰻蒲焼を出展。サイズは八〇gと一〇〇gが中心で、一尾を三分割して中心部だけ入れたものと、尾側と頭側だけ入れたものとの二通りの規格があるのが特徴。同社営業第三部の飯田清太さんは「しっかりと焼き上げた鰻蒲焼を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、柔らかさも保つてい



うち、蒲焼のたれは一・八と二・五〇g山椒付の二〇g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



る。また「焼津の鍋つゆ」はしょうが風味で、地元産のかつお節を使用。営業部企画課の山本圭一係長は「魚介類と合わせることで素材

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、業界が放し、中でも積極的に出展する企業の姿が見受けられた。

関連記事 三面巻鰻