

大新

所在地 境港市昭和町13-31

視察日 2015年10月2日(金)

主な取扱品目

あじの三枚おろし、近海あじフライ、あじごぼうつまれ、鮮魚パック、他

生産者の声

素材と品質にこだわったオリジナル加工品はヘルシーで安心できる
と好評。大新ならではの加工技術(最新の連続式急速冷凍装置の機器
を導入し、徹底した衛生管理と鮮度の高さを追求している)で加工され
美味しい食品素材として提供しています。



米子市から境港市に延びる弓ヶ浜半島は、幅3~4km、長さ約16~17km
に及ぶ長大な砂洲である。その先端にある境港市は汽水湖の中海と日本海で三方
を海に囲まれた恵まれた地形で、古くから日本有数の漁港として栄えている。

商品の特徴



日本海の拠点「境港」で味わえる豊かで新鮮な海の幸。水揚げされたばかりの新鮮な魚をスピーディに選別・処理して消費者に届けています。境港は昔から青魚の生産基地で、青魚(いわし・あじなど)を中心にした商品が多く、とれとれいわしやとれとれあじなどのタタキ身、いわしやあじのフィーレ(3枚おろし)は私たちにはおなじみの商品です。更に、自製製の皮で包んだ海鮮ワンタン、海鮮つまれ、つくね、おさかなハンバーグ、サクサクフライなど、工夫を凝らした商品を意欲的に開発・生産中です。

参加理事のコメント

商品大交流会で大新さんの海鮮トマトリゾットを試食し、その衝撃的な美味しさにふれた直後なので、その秘密を知ることができて大満足です。三年前に建設された工場は明るく清潔で、塵一つ落ちていない徹底した衛生管理のもと連続式急速冷凍装置(スパイラルフリーザー)でヒトの手に触れることなく商品が次々と出来上がっていきます。美味しさの秘密は「獲れたての新鮮さへのこだわり」だったのです。商品の鮮度を持続して全国各地の市場や業者に直接届けるシステムや独自の流通機構も模索し、常に一步先を見つめた視点での大新さんの挑戦に「貴重な海洋資源をより価値あるものへと開発・製品化する」強い意気込みを垣間見ることができました。

