

お得意様へ

三陸の豊かな漁場に恵まれた気仙沼は、サメの全国の水揚げ量の80%を占める「サメの街」です。江戸末期にはフカヒレの製造を始め、伝えていられ、明治時代には肉をすり身にしてちくわを作るなど、古くからサメを活用する文化が受け継がれてきました。

石渡商店の創業は昭和32年。初代(石渡正男)が神奈川県からフカヒレ加工業を目指して移住し興した会社です。当時捨てられることが多かった小さなヒレまでを丁寧に加工作品化するなど、より美味しく、使いやすくなるようサメ一筋に研究・開発を重ねてきました。

東日本大震災を乗り越え、私たちは2022年から、次の新しいステージへと駒を進めます。そこから続く、新しい10年間「ISHIWATA NEXT10」と目標を掲げ、さらなる、海の恵みの完全利用を目指して、多様な食文化を創造し続けます。

今後も先代の思いや技術、スタッフを守り次の世代へと渡せるよう資源管理や環境保全、仕事や商品など時代に合わせた仕事に取り組んで参りますのでこれまでと変わらぬご愛顧の程宜しくお願い致します。

代表取締役 石渡久師

スタッフ一同





# 商品づくりの

# 5つのポイント

創業から60余年、海の恵みを大切にしながら、私たちがものづくりにおいて大事にしている思いを「5つのこだわり」として掲げました。



## Point 03 味付けへのこだわり

高級中華料理店のレシピをもとにつくり上げた本格的な中華のほか、和食や洋食に合う味付けなど、ご家庭で簡単に調理でき、食卓がより楽しくなる工夫をしています。時代に合わせた美味しさを追求するため、国内外で活躍するシェフとも交流を重ね、アドバイスをもとに常に味を磨いています。

## Point 01 フカヒレへのこだわり

気仙沼港はヨシキリザメ、モウカザメ、アオザメなどサメの水揚げ量日本一。江戸時代末期からヒレ、肉、皮、骨など余すところなく利用してきた「サメの町」です。

この地でフカヒレという素材の魅力を最大限に引き出したい。そんな思いで創業以来、常識にとられないアイデアで加工技術の開発を続けてきました。

例えば、フカヒレの命といえるコラーゲンを壊さず留める独自の製法を開発。とろりとした極上の口当たりやぷりぷりの食感といった質をアップさせることができました。



## Point 04 加工技術へのこだわり

積み重ねてきた伝統技術と最新技術をうまく取り入れ、常により良い商品づくりを目指しています。例えば繊細なフカヒレを扱うのは、熟練の職人。ひとつひとつ手作業で皮や骨を取り除いています。

最新の乾燥機では、低温で栄養を壊さず、旨みを増しながら仕上がりをお細かく調整できます。蒸気を使って乾物を蒸し上げる当社独自の製法(特許取得)により、大きさに関わらず、型崩れしにくく鮮やかなフカヒレになります。

長年フカヒレを開発してきた技術は、地元食材を使った新しい商品の開発などにも生かされています。

## Point 02 加工産地でのこだわり

フカヒレといえば気仙沼。そう評価を頂けるようになったのは、捕獲したサメの鮮度や質を保つ漁師の技と、浜で待ち受ける加工業者の技の連携です。豊かな三陸の海と海の仕事への敬意を込めて、気仙沼産フカヒレをメインに「気仙沼の食」をお届けすることにこだわっています。

※一部のフカヒレは弊社の加工技術及び鮮度管理の元、安定供給のために海外の協力工場から原料の仕入、加工したものを仕入れています。



## Point 05 安心・安全へのこだわり

商品の「安心・安全」は何よりの基本。仕入れから加工、出荷まで、設備・作業の衛生管理はもちろん、熟練の職人の目と機械検査を重ねて安全性のチェックを行っています。

調理工程でも出来るだけ添加物の使用を避け、有害な薬品等は一切使用しません。特にオイスターソースは、国際的な食品衛生管理法である HACCP (ハサップ) 認証を取得。高いレベルでの安全性を実現しています。

