

会社方針

創業以来受け継いできたタコとイカの加工技術を核として、新しい商品づくりをチャレンジし、時代の求める商品をお届けします。

創業から今日

創業は、昭和25年(1950年)、現在三代目に受け継がれております。創業者の祖父は、1950年代ごろから日本に流通しはじめたアフリカ産(モーターニア)冷凍真タコの原料を使い、釜茹でタコの製造を開始、2代目の父が試行錯誤の末、タコのうま味と柔らかい食感を引き出す現在の蒸し上げ製法にたどり着きました。

近年は、鮮度の良い原料にこだわって、近海で水揚げされたタコを使用し、先代から受け継いだうま味を凝縮して柔らかい食感に仕上げた「蒸し上げ製法」やタコ本来の風味と甘味を引き出す釜茹で製法など、タコの鮮度や種類を見極めながら製造工程を工夫しております。

また、福島県いわき沖は、魚のエサとなるプランクトンが豊富な「寒流と暖流がぶつかる「潮目の海」」と呼ばれる漁場があり、古くから良質の水産物「常盤もの」が水揚げされています。

その豊富な漁場で育った「常盤もの」のタコは、アワビやカニを主食としていたため、うま味のある風味豊かな味わいが特徴で、主にカゴ漁で獲れる「近海真タコや水タコ」、底見網で獲れる「やなぎタコ」などに分けられ、漁師さんたちが生きたまま漁港に持ち帰った鮮度の良い活タコを使用し、お客様の要望にお応えさせていただきながら、各世代に受け入れられる新商品にも力を注ぎ努力しております。

カネセン蛸のうまさの秘訣

こだわり その1 「常盤もの」の季節ごとに獲れるタコ

エサが豊富な寒流と暖流がぶつかる潮目の海と呼ばれる豊富な漁場「常盤沖」で獲れる鮮度の良い活タコを直接漁港まで足を運び見極め、春はやなぎタコ、夏は「水タコ」冬は近海「真タコ」と季節ごとに水揚げされる旬のタコを買付けます。

こだわり その2 塩もみ

タコを加工する上で最も大事な作業工程が「塩もみ」です。「塩もみ」はタコのぬめりをとるだけでなく、歯切れのよいプリプリとした食感と、ふっくらと丸みのある見栄えの良い形に仕上げためのもので、大事な工程です。タコの鮮度・種類・大きさによって熟練された微妙な加減で、「塩の分量・タコもみ機」の回転速度・もみ時間」を見極めながら、手間と時間をかけて揉んでいきます。

こだわり その3 タコの種類により使い分けの加熱方法

●真タコは蒸し上げ
真タコ本来のうま味を凝縮させるために、高温の蒸気で蒸し時間や温度を調整しながら、香りが引き立つ柔らかい食感に仕上げます。
●水タコ・やなぎタコは釜茹で
水分の多い水タコ・やなぎタコは、茹でた時に出る「タコのうま味」たっぷりの蒸汁と一緒にゆで上げること、甘味のある風味豊かな、みずみずしいやわらかな食感に仕上げます。

こだわり その4 氷水でやる

蒸し・茹であがったタコを5℃以下の氷水で一気に冷やし、うま味をタコに閉じ込め、身を引き締め鮮度を維持します。



カネセン水産株式会社

KANESEN SUISAN LTD.
SINCE 1950



MAP



Access

〒970-0311 福島県いわき市江名字北口266
Tel 0246-55-7522 Fax 0246-55-7621

E-mail

kanesen@amber.plala.or.jp

HP

カネセン水産



http://www.ogenkyo.com/002_kanesen/index.html

いわき江名蛸・烏賊加工専門



いわき

江名

カネセン水産株式会社

KANESEN SUISAN LTD.

SINCE 1950



創業から続く研鑽の日々

近海で水揚げされた

鮮度の良い原料へのこだわりと

先代から受け継がれる技

素材の旨みを凝縮し

柔らかい食感を最大限引き出す

現在の蒸し上げ製法

ご自宅やご贈答にも最適です

本物の味をお楽しみください