



MARUI-SYOTEN

マル伊商店

「生炊き」への想い。



「生炊き」という、 極上の味わい。

水揚げされた新鮮な「生」のしらす・小女子・えびを、すぐに釜で炊くこと。
佃煮なのに、ふんわりとした口あたりがクセになる逸品です。

日本で数少ない 「生炊き」製法とは。

通常の佃煮は、ボイルしたしらす・小女子・エビを乾燥させ、その後ふたたび戻して煮込みます。一方の「生炊き」は生のまま炊くので、素材本来の旨味成分がそのまま活きるのが特徴です。「生炊き」は新鮮なうちに加工するなど、手間がかかるため国内で手がける製造業者は限られています。

佃煮なのに、 ふんわりとした口あたり。

通常、佃煮といえば、少し堅めの食感をイメージします。しかし、「生炊き」は、とてもやわらかくて、口当たりがいいのが特徴です。ほかほかご飯にかけて食べると、そのふんわりとした口あたりがクセになりそう。マル伊商店独自の味付けは、少し甘め。高齢の方からお子様まで、幅広い層にご愛顧いただいています。



生炊きしらす



生炊き小女子



生炊きえび

唯一無二の、 こだわり製法。

どこにもない味は、どこにもない製法から生まれます。いくたびの試行錯誤を繰り返して、たどりついた製法。こだわりが詰まっています。



鮮度が命。 だからスピードが命。

「生炊き」にとって、鮮度は命です。なぜなら、しらす・小女子・えびは傷みやすく、時間がたつほどに味が落ちてしまうから。マル伊商店の工場は、港のすぐ近くにあります。朝9時から水揚げされた素材はセリで落とされた後、工場へつぎつぎと直行。新鮮なうちに加工され、ほぼ1時間後には仕上がります。

その品質は、 厳しい目に支えられている。

しらす・小女子・えびが少しでも傷んでいれば、どんな味付けをしても上質な味にはなりません。大切なのは、鮮度とカタチの良いものだけを厳選し、不純物がなにか入念にチェックすること。こうした厳しいチェックをクリアしたものが、上質な「生炊き」となるのです。



「釜炊き職人」が生み出す、 熟練の味わい。

直径1mの蒸気釜でタレを沸騰させた後、30分かけて炊き上げます。しらす・小女子・えびは小さくて繊細。釜炊き職人は、できる限りしらすにふれないよう、沸騰するタレの中で泳がせながら味付けをします。また炊きすぎると硬くなるので、長年の経験をもとに、炊きあがる時間を見極め、上質な味わいへと導いています。

保存料無添加なのに、 なぜ2ヶ月保存できるのか。

「生炊き」の味付けは、砂糖と醤油、酒、本みりんのみ。しらす本来の味を活かすなら、これで十分です。さらに、マル伊商店はこれら調味料には保存料・着色料などの添加物を一切入れていません。そもそも佃煮は、保存食の一つ。煮る温度や時間、タレの量などにより、2か月保存を可能にしました。



「しらす」&「小女子」 を知る。

馴染みがあるのに、意外と知らない「しらす」&「小女子」のこと。美味しく
いただいてから読むか。読んでから美味しくいただくか。あなた次第です。

伊マル伊商店



「しらす」&「小女子」とは。

「しらす」とは、さまざまな魚の稚魚の総称のこと。一般的にしらすとして扱われる商品は、ほとんどがイワシの稚魚であり、カタクチイワシの稚魚が多いのです。また「小女子」の正式名称はイカナゴ。一般的にしらすとして販売されている商品と、小女子として販売されている商品とは全く別の魚です。

しらすと小女子の成長後

しらす



カタクチイワシ_katakuchiiwashi
ニシン目 カタクチイワシ科

小女子



イカナゴ_ikanago
スズキ目 ワニギス亜目イカナゴ科

しらす漁獲時期(マル伊商店調査)



「しらす」が獲れるのは、 わずか80日。

マル伊商店がある師崎港のしらす漁は、5月～11月まで。その中でしらすの旬は、春と秋となっています。ただ天候に左右されるため、実際に漁に出られるのは80日ほど。年間の水揚げ量も、5,000tから11,000t(愛知県全体)と年によって変わります。一方、「小女子」の漁期は、3月～4月の間で15日程度。この期間で1年分の小女子を獲ることになります。

「しらす」と「ちりめん」 のちがい。

関東方面では「しらす」、関西方面では「ちりめんじゃこ」。干し具合や地方によって呼び方は様々です。マル伊商店では「しらす」と呼び、しらすを茹で上げたものを「釜揚げしらす」、しらすを茹で上げ軽く干したものを「しらす干し」、固めに干したものを「かちり干し」と呼んでいます。





漁港「南知多町・師崎」 の恵み。

マル伊商店の「生炊き」は、南知多の漁港・師崎から。獲れた海の恵みは、
味わい深い佃煮となって食卓をにぎわします。





愛知県知多半島の南端にある「南知多町・師崎」。

愛知県の南西に位置する知多半島は、太平洋に面し、東は三河湾、西は伊勢湾に囲まれた気候が温かなエリアです。知多半島の漁業は、知多半島南部の常滑市、美浜町、南知多町で営まれており、伊勢湾、三河湾、渥美外海など多くの漁場に恵まれています。

天然の良港として古くから漁業が盛んな地域であり 県内でも高い生産量を誇っているのも特徴です。船びき網漁業、小型底びき網漁業、のり養殖業といった漁業が中心で、魚種別では、あさり、しらす、イカナゴ、カタクチイワシ、えび類、かに類、とらふぐ等が多く水揚げされます。マル伊商店が拠点を構える師崎は、その南知多町の最南端に位置します。



「しらす漁」の漁獲量は、市町村1位。

南知多町のしらす漁獲量は約9,456トンで市町村1位(平成27年)。直近の5年連続で市町村別漁獲量1位になっています。例年、都道府県別漁獲量でも3位以内に入る愛知県しらすのほとんどは南知多町で獲れています。南知多町は「しらす」の名産地として知られ、篠島や日間賀島、マル伊商店がある師崎などの漁師たちがしらす漁に関わっています。

(しらす市町村単位・年別漁獲量)(単位:t)

| 順位 | 平成26年 | | 平成27年 | | 平成28年 | | 平成29年 | | 平成30年 | |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 市町村名 | 漁獲量 | 市町村名 | 漁獲量 | 市町村名 | 漁獲量 | 市町村名 | 漁獲量 | 市町村名 | 漁獲量 |
| 1 | 南知多町 | 7,387 | 南知多町 | 9,456 | 南知多町 | 7,022 | 南知多町 | 4,322 | 南知多町 | 5,728 |
| 2 | 淡路市 | 5,424 | 浜松市 | 2,508 | 淡路市 | 5,633 | 淡路市 | 4,092 | 淡路市 | 4,324 |
| 3 | 浜松市 | 2,310 | 神戸市 | 2,077 | 浜松市 | 2,465 | 小松島市 | 1,900 | 浜松市 | 1,742 |

地域を上げて、資源保護活動に尽力。

資源と生態系の保護に積極的に取組んだ漁業をし、マル伊商店を含む南知多エリアでは、休漁日や操業時間を徹底するなど、厳格な資源管理を実施。この活動により、南知多のしらす漁業者や製品は守られています。

マル伊商店だから できること。

どこにもない、美味しい「生炊きしらす」をつくりたい。そんな想いと、
こだわりが結実。やわらかく、味わい深い佃煮の出来あがりです。



「生炊き」とともに歩んだ 試行錯誤の歴史。

愛知にはなかった「生炊きしらす」をつくりたい。さらに誰にでもできる
佃煮ではなく、マル伊商店でしかできないものをつくりたい。そんな想いを
原動力に「生炊き」による佃煮づくりをスタート。とはいえ1998年の
開発当時は、まったくの素人同然。まずは小さな家庭用の鍋から少量で
試作品をつくりはじめた状態でした。

「釜の温度は?」「調味料の分量は?」「塊にならないように煮る方法は?」…。
さまざまな試行錯誤の末、納得のいく製品ができるようになり「生炊きし
らす」事業を本格化へ。ガスから安定して炊けるボイラー式へ変更、釜
の数も増やすなど、新鮮なしらすを美味しい状態でお届けできる環境
が整いました。すべてを独自開発で進め、たどり着いたのが極上の「生
炊きしらす」です。



「南知多の名産」となって、 地域を盛り上げたい。

マル伊商店がここまで成長できたのも、三河湾や伊勢湾、太平洋の
豊かな海の恩恵があるからこそ。これからも地元でとれる海の恵みを
、より美味しい状態で食卓へ届けることを第一に考えています。今
後は1991年(平成3年)にオープンした師崎の直売店をはじめ、つ
ぎなるステージを模索しながら、あらゆるニーズにお応えすること。
さらに南知多の名産といえば「生炊きしらす」と呼ばれることを目
標にかかげ、地域の活性化にもつなげていきたいと思っています。



初出品で
「第20回農林水産大臣賞」
を受賞。

味や製法にこだわり続けてきたマル伊
商店の「生炊きしらす」。その一つの証
として、2009年の「第20回全国
水産加工品総合品質審査会」にて、
最も優れた製品に贈られる農林水産
大臣賞を受賞。出品数1396点の中
から、初出品にも関わらず選ばれました。

マル伊商店

検索

【マル伊商店 株式会社】

〒470-3502 愛知県知多郡南知多町大字片名字新師崎11-2
TEL.0569-63-0683 FAX.0569-63-2364
HP <https://maruishouten.com>

【売店】

〒470-3503 愛知県知多郡南知多町大字師崎字林崎65-1
TEL.0569-63-2578 FAX.0569-63-2736
HP <https://maruiretail.com>
☎0120-36-2578

【マル伊冷凍 株式会社】

〒470-3503 愛知県知多郡南知多町大字師崎字林崎154
TEL.0569-63-0683 FAX.0569-63-1311

グループHP <https://maruisyoten.co.jp>