

株式会社 高岡商店

住所:和歌山県新宮市三輪崎2467
 TEL:0735-31-7218
 FAX:0735-31-6911
 URL:<http://www.kisyu-yamaka.co.jp>

会社概要

代表者名:高岡 陽市郎

主要製品:水産加工物

資本金:1000万円

設立年月日:1989年1月(明治34年創業)

従業員数:11人

技術の名称

鰹焼節製造方法

製品・技術の内容

掲載を希望する技術を使用した製品等の写真

のヤ→
 木マモモ



↑作製現場(作業場)



我が社の自慢

ココがすごい!!

明治34年の創業以来の変わらぬ味を提供するためには、紀南文化の賜物と言える伝統の製法と、現代のテクノロジーを融合させた製法を駆使することで、通常、燻蒸を経ると茶褐色に仕上がってしまう鰹の焼節を鮮やかなピンク色に仕上げている。また、クマザサで作られたセイロを使用する事で、鰹の焼節の香気成分を損なわない仕上がりを実現している。

鰹が含有する脂の量の調整のために特定の海域で回遊する鰹のみを厳選し、炊き上げて燻蒸している。そのような風味付けへの取り組みに加え、高岡商店の焼き節の特徴のひとつである「赤味のある鼈甲色」に色付けするため、燻蒸加工の際には雑木の類は一切使用せず、ヤマモモの木のみを使用。本製品のような鮮やかな赤味に仕上がるるのは、ヤマモモの木を用いた特殊な燻蒸法に秘訣がある。また、本製品の「柚しょうゆ味」においては、製造過程において、柚子果汁と醤油を調合した特性のタレに一定時間漬ける工程を経る。一般的に、醤油類のタレに漬け込んだ後の燻蒸においては製品は茶色に仕上がるところ、それでもなお鮮やかな赤味を本製品が維持しているのは、やはり独自の燻蒸法の効果の賜物である。

明治34年創業、100年以上変わらぬ製法。伝統に裏付けられた加工方法が創生期から現在に至るまで堅持されており、見た人、味わった人にふるさとを思い出させる鰹の焼節。色味への拘りから編み出された特殊な燻蒸法は、「目で見ておいしい、食べておいしい」の同社のモットーの実現と共に、紀南郷土文化を味と視覚から支えています。