

角屋食品

(鳥取県境港市竹内団地)



日本一のアジフライを目指す

2016年夏、米子市のスーパーで敢行された「アジフライチャレンジ」。ベテラン主婦、子連れのお母さん、サラリーマン、小中学生などに、境港産アジフライと中国産特大アジフライを食べ比べてもらい、おいしかった方に一票という「ガチンコ勝負」を、角屋食品のホームページで見ることができます。

結果は、33対7で境港産が圧勝。「アジらしい、お魚の味がする」「ジュワッという感じが、ぜんぜん違いますね」「お魚自体がおいしい。明らかに鮮度がいい」「食感が違う。外がさくっ、中はふっくら」…角屋食品の境港産アジフライを選んだみなさんのリアルな声です。

「中国産は衣率が高いけど、うちは衣でごまかさない。極限まで衣を薄くし、味付けも塩コショウだけです」と話すのは、社長の角谷直樹さん(38才)。いや…それだけで、ここまで差はつかないはず。日本一のアジフライを目指す、角屋さんのこだわりをお聞きました。

お刺身級の鮮度のアジフライ

境港は、山陰沖で漁獲されたピチピチの魚介が水揚げされる、山陰有数の漁港です。まず、朝7時から8時に境港へ水揚げされた新鮮な真アジを、目利きして買い付けます。「干物屋さんではできるだけ脂がのったアジを欲しがりますが、アジフライに向くのは、適度に脂がのったものです。食べる前にさらに油で揚げるわけですから」。可能な限



り生原料を使いますが、季節により冷凍原料を使うときも、あえて脂がのり過ぎないアジを選ぶそうです。

水揚げ地から加工場まで近く、新鮮なまま加工できるのが角屋食品の強み。氷詰めで届いたアジを、お屋前にさばいて衣をつけ、急速冷凍。つまり、お刺身級の鮮度のアジフライなのです。

ていねいな仕事による、サクふわ食感

「さばいて衣をつけ」…さらに何うと、わずか8文字にていねいな仕事が隠れていま



した。サイズと品質を確認しながら、人の手でひとつひとつ背びれをカットし、ゼイゴを一匹ずつ除去し、開きにしたアジに残っている小骨や内臓を手作業で丁寧に取り除きます。ふっくらした口当たりは、この手仕事から生まれます。

仕上げに、国産小麦のパン粉を手作業でふんわり柔らかくつけていきます。冷めてもサクサク感が味わえる「剣立ちのよさ」は、粗めの生パン粉を使っているから。もちろん食品添加物は一切不使用です。

サクふわの口当たり、ジューシーな旨み。「日本のやさしいアジフライ」は、「山陰味自慢」限定の企画です、お見逃しなく。



日本のやさしいアジフライ



山陰味自慢

この他にも昨年大好評だった山陰産干物セットを始め、出雲あご野焼、境港産いわし日和など、日本海の海の幸を中心に取り揃えております。詳しくは別紙「山陰味自慢チラシ」をご覧ください。

※冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。
●受注単位：各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)
●常温品は別途注文書をご利用ください。