

元気な会員情報



Powerful Members



漁師ならではの味を楽しんで

福丸ごーじょーもん
たかぎ まさし
高木 雅司さん

住所：丹生郡越前町高佐 204-1 TEL：0778-39-1433



同店考案の「越前漁師かかれい漬け」。地元漁師でないと食べられない、かかれいの刺身が楽しめる。

↑同店 HP。越前海岸の海の幸を生かした商品の注文もこちらから。

越前海岸沿いの港には多くの漁船が並び、越前ガニをはじめとした新鮮な魚介類が水揚げされている。三隻の船を所有する福丸ごーじょーもんも漁業と釣り船を中心とした事業を行ってきたが、数年前に加工部門を新たに発足させた。

同店の加工部門を担当する高木雅司さんは、顧客1人ひとりと直接やり取りをしながら、その希望に合わせた加工処理を行っている。高木さんは「鮮度を落とさずに美味しい海産物を届けることができるのは、水揚げから加工まで一貫して取り組んでいるから」と同店の強みについて語る。

魚介類は大漁だと市場価格が下がり、廃棄される場合もある。そこで水揚げした魚を粗末にしないように加工を施すことにより、付加価値を生み出し、また、消費者にも美味しく食べてもらいたいという願いから同店の加工部門は誕生した。「地元漁師しか楽しめなかった海の幸を、より多くの方に広めていきたい」と高木さんは意気込んでいる。