



株式会社愛南サン・フィッシュについて

愛南サン・フィッシュは平成29年10月に会社が設立され、平成31年4月に加工場が完成しました。加工場では真鯛を中心に、ブリやスマといった愛南町を代表する魚を加工しています。

加工品は、真鯛を使ったフィーレと言われる半身の切り身を中心に、消費者が料理しやすい大きさに加工したものや、ホテルや外食業者向けの製品を作っています。



愛南サン・フィッシュ
ホームページ

取り扱う商材について

商材は、カット加工以外に焼成などを行う加熱商材や鯛のパイ包みのようなメニュー提案商材があります。下記の料理はメニュー提案の一つです。

クリビヤックは、ロシアを起源とするサーモンを使ったフランス料理です。

ある神戸の有名なホテルの料理長が、パイ生地の中身を真鯛に変えることを発案し、愛南サン・フィッシュがオリジナル商品として仕上げました。



【真鯛のクリビヤック】

あいなん逸品図鑑 その②



「真鯛のフィーレ」

株式会社愛南サン・フィッシュ
代表取締役 原田 史郎さん



愛媛CATV
動画

「愛南町に降り注ぐ明るい太陽のSUNと、愛南産のサンを合わせて愛南サン・フィッシュの社名ができた」と笑顔で話す原田史郎さん。

愛南サン・フィッシュは、愛南町の養殖業者と地元の金融機関が連携して地域の養殖業の発展のために設立された会社です。

加工場には養殖業者の協力の下、活け締めされた品質の良い魚が運ばれてきます。その魚の商品価値が落ちないように、「時間と温度の管理、衛生面に配慮しながら加工作業を行っている」と気を使っています。

真鯛の加工品は一年中出荷でき、三枚おろしのフィーレ、腹骨を抜くなどの処理を施したロイン加工、刺し身のように切り分けるスライスなどがあります。

主力商品の真鯛のフィーレは、一部の作業工程を除いて、鱗を取ったり、三枚におろしたりする作業を機械で行っています。

販路は、関東圏を中心に外食産業のレストランやホテルなどに出荷しており、真鯛のフィーレを使った事業者からは、「下ごしらえが要らないし、簡便性があり使い勝手が良く、何より新鮮だ」と高い評価を得ているそうです。

今後の目標について原田さんは、「フィーレは、さらにおいしさを求め、安心安全な商品になるように努めていきたい」と品質に対するこだわりを見せ、「会社は、養殖業者と連携して、日本中の消費者の皆さんに商品をお届けできるように、販売の窓口となる企業を目指し、愛南町の養殖業の繁栄に寄与していきたい」と意欲を見せていました。



▲愛南サン・フィッシュの加工場について説明する代表取締役の原田史郎さん。



▲真鯛の皮が残らないように、一つ一つ丁寧に取り除く作業スタッフ。



▲3枚におろし鮮度が落ちないように真空パックされた真鯛のフィーレ。