

隠し味はない。
素材のちからで勝負したい。

(株) 宝華 八戸工場
佐々木 徹也

見てください、このとれたてのさば。今年も八戸漁港に秋さばの季節がやって来ました。私たち日本ハムグループが青森県八戸市でつくっているさば缶。その製造工程は、新鮮なネタを自分たちで買い付けることから始まります。海の状態も漁獲量も日々変わるなかでの競りは、真剣勝負そのもの。これまでの経験と自分の目を信じて、八戸前沖ならではの肉厚で脂の乗ったさばを選び抜いています。

缶詰というと、保存食や非常食を想像されるかもしれませんが、実は原料の鮮度が何より重要。だからこの時期、私たちが調達したさばはできる限り冷凍せず、近くの工場で一気に加工作っています。とれたてのいのちの恵みをそのまま活かして届けることが、やっぱりいちばん。八戸の旬を封じ込めたこのおいしさを、ぜひみなさんに知っていただきたいです。

いのちは、あなたにつながっている。



青森の正産 さば水煮・味噌煮