



◆ ホームページをリニューアルします

現在、羽野シーフーズでは17年7月の開設を目標にして、ホームページのリニューアルを行っています。減塩干物（ソルケアシリーズ）を開発し、商品展示会などを通じて多くのお客様に提案し始めたのが、ちょうど1年前です。

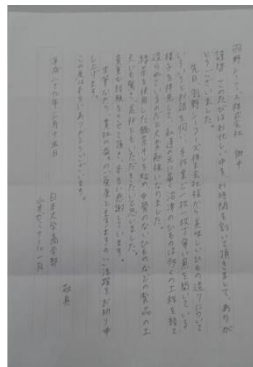
新商品を開発して、営業活動は行っているのですが、サイトの中での商品紹介ページは依然のままです。「ソルケア」と検索しても、なかなか弊社のサイトには辿り着かない状態なのです。本社である羽野水産(株)とのリンクも強化して、WEB上での露出度も高めていきます。好ご期待下さい。



◆ 都内の大学ゼミ生の工場視察会

3月15日に日本大学の商学部の学生の皆さんが当社の工場視察に訪れました。ゼミ合宿の一環として地元企業への視察、研修でいらっしゃいました。

准教授と20名の学生と、事前に伺っていた人数より多く、非常に活気に満ちた時間となりました。普段は地域の小学校の社会科見学しか対応しておりませんが今回は将来、多くの学生さんが水産業界に、少しでも関心を持って欲しいという気持ちもあり、快く承った次第です。非常に真面目な学生さんが多く、小学生用に作成したカタログをじっと興味深く見るだけでなく、魚の開き方にも関心を持って貰えたようです。



◆ 駿河湾産の“メギス”“メヒカリ”で丸干しを作りました

先日、早朝より沼津魚市場に足を運んだ際、駿河湾の深海で水揚げされた魚である「メギス」と「メヒカリ」を買付けました。

当社は沼津魚市場での買参権を持っている為、その日、水揚げされた鮮度の高い魚を買付けることができます。



今期のトロール漁は終了を迎える為、次のシーズンになりますが、沼津産の魚の干物としてこの「メヒカリ」や「メギス」の銘茶干し（丸干）の再販売を検討しています。今回仕入れて加工したメギスとメヒカリの丸干しについては、グループ会社のレストラン事業部である港の「千漁屋」でも販売しておりますので、一度、お立ち寄り下さい。本格的な販売は次のシーズンになる為、少々、お待ちください。

◆ 徐々に「あじの相場」が上向いてきています！

例年、干物原料となるあじの水揚げは4月末から始まり、8月上旬まで続いています。

漁の始まりの時期は、昨年と同様の状況であった為、今年の相場も厳しいと思っていました。

5月に入っていますが、徐々に水揚げされるあじの大きさも50g位から大きくなってきおり、脂ものってきているようです。一方で、オランダを中心とした輸入物のあじの水揚げ高は依然として厳しいようです。ピーク期では年間2万tの輸入高だったものが、今では5,000tと最盛期の4分の1の水準に留まっています。今年も国産のあじを中心に相場が動きそうですが、昨年よりは多少期待が持てそうです。

