

河昌通信

2014年1月

第37号

発行：(株)河昌
文責：藤井昌治
須磨区松風町
5-1-22
☎078-733-0791

伊豆大島など大きな風水害に見舞われた秋もすぎ、十一月下旬からは厳しい冷え込みの日も多くなりました。毎月、女将がこのコーナーを担当してくれているのですが、お歳暮のシーズンで手があかず、私にお鉢が回ってきました。

さて、河昌のお客様はというと、ほとんどが個人営業のお寿司屋さんです。父の代からのお得意様もたくさんあります。本当にありがとうございます。

皆様もお感じになっていると思いますし、マスコミでも散々言われているのが、個人商店の厳しさです。バブル以前の市場が膨張しているときは新規の参入があつても、それなりにやっていたのですが、デフレ経済下、市場が縮んでいる時にはなかなか厳しいものがあります。

「よそと同じことをやっているのは、資本の大きなところには勝てない、よく聞くフレーズです。

「じゃあ、何をすればいいのか？」ずっと、悩んでいました。そして行き着いたものの一つが、「河昌通信」です。

河昌の店主である私や、女将が何を考え何をしているか、通常の営業やお電話でのやり取りではお伝えできないことをお伝えする。

「こんな人間がこんなこと考えて」「海苔」をお届けしています。」と

今年も海苔の仕入れのシーズンが始まりました。今、私の頭の中は海苔の仕入れでいっぱいです。お得意様にご満足頂ける海苔を仕入れてこそ、自信を持ってお届けできる。お尋ねした時には、海苔に対するご要望、ぜひお聞かせください。

昨年一年、ありがとうございました、今年もよろしくお願いたします。



海苔のシーズン

お茶に新茶があることは世間一般よく知られています。

実は海苔にも同様に新海苔があります。海苔は冬場に採れます。地域によって十一月から十二月月上旬に養殖網で初めて摘採されるものを新海苔、あるいは初摘み海苔といえます。一年をかけて胞子の状態からようやく成体に成長した海苔を摘む作業が十一月から四月頃まで続きます。海苔を摘む作業は、昔は人の手によって行われておりましたが、今はもぐり船に積み込まれた摘採機によって行われています。

摘み取られた海苔は陸上の工場でミンチにかけ、枠に流し込んで板状に成形します。そして百枚一束にした乾海苔は各地の漁業組合で、検査を受けた後、等級格付けされて入札場所を集められます。海苔の価格は入札によって決まります。当社では落札した海苔は味わいを保つために火入れ(二次乾燥)して水分を3~5%にしてから冷温・あるいは通常倉庫で保管します。

初摘み海苔は、採れる枚数が少なく、貴重なものです。それだけに価格も高めになります。しかし、海の状態が良ければ、柔らかくて美味しい海苔が採れます。柔らかすぎて寿司にすると破れたり溶け易かったりという難点がありますが、初摘み海苔を使った巻き寿司は食べるととてもおいしいです。スーパーの寿司では味わえない「巻き寿司」の正しい味です。



一月のお休み

一日〜五日、十二日、十三日、十九日、二十六日

お電話は九時から十七時三十分まで
それ以外の時間は留守番電話がお受けします。