



1966年創業の干物店、今年で55年になります。



鮮魚問屋から始まった干物屋は可能な限り魚の目利きをするため
新鮮な魚が揚がる漁港に訪れます。
干物に合う「鮮度」「脂」「型」などの「旬の盛り」を見極めます。

どんなに技術があり設備が良くても、肝心の素材に力がないと
良い干物は作れないからです。



北海道礼文島

干物は九割が素材の力



礼文の港、家族総出で
水揚げから選別へ。



水揚げされたばかりの
バキバキの真ほっけ。



干物に向いているかは
食べているもので見極める。



根室花咲のセリ場
真剣勝負が繰り広げられる。



長崎・松浦港
新鮮な真鱈のトロ箱が並ぶ。



石巻港の真さば
鮮度・大きさ・脂を見抜く。

間宮商店の低温熟成干物。

手間を惜しまず、低温でじっくり熟成。



北海道・礼文島産真ほっけ

生産効率より魚本来の旨さ、
干物ならではの食味をそそる飴色を追求しました。

高温短時間で大量生産型の干物が主流であるのに対し、間宮商店では創業より50年以上「低温熟成干し」にこだわり続けています。

素材にあった最適な温度と湿度による熟成方法は最長で12時間と時間はかかりますが、魚本来の旨味を引き出し、ほんのり飴色（あめいろ）に仕上げます。長年干物に向き合ってきた作り上げた当社独自の製法です。

現代の食生活に合うよう脂が乗った魚をおいしく仕上げるために、ソフトでふっくらでありながら、表面に干物ならではの皮膜をつくります。箸を入れたときに閉じ込められていた脂と肉汁が湯気と一緒に溢れ出すように作られています。



その1 低温除湿

長時間低温で除湿することで過剰な水分を除去し旨味を凝縮します。さらに、低温で行うことで身質を損なうことなく行うことができます。

その2 低温熟成

一度、冷蔵で熟成することで表面と深層部の水分を均一化させます。この時、身質を落ち着かせることで熟成を促します。絶妙な水分量を確保します。

その3 仕上げ干し

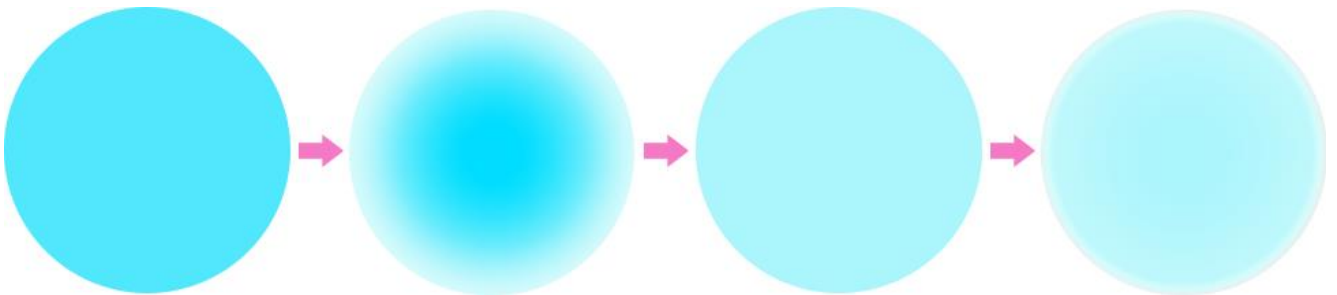
最後に干物として美味しく仕上げるために中温で乾燥し、表面をパリッと仕上げます。干物ならではの香ばしさも加わり、表面の膜が美味しさを閉じ込めるので外はパリッと中はジューシーに仕上がります。

熟成前

低温除湿後

低温熟成後

仕上げ干し後



このまま焼き魚にすると水っぽくなり味が薄くなる。また焼時間が長くなる。

長時間の低温除湿を行うことで余分な水分を抜き旨味が濃縮される。この段階でお水分が不均一

熟成工程を行うと旨味が増す。また、身を寝かせることで水分が均一化する。

中温、短時間で表面に干物の命の皮膜を作る。そのことで焼くときに脂や旨味が逃げない。

旨さは秘訣は塩の扱いにあり。

塩の使い方は製造者によってさまざま。

間宮商店では魚の奥から旨さを引き出すため海水と同程度の薄めの塩水に長めに漬込みます。

目指すのは絶妙な塩梅、塩角が立たず魚に馴染み、塩辛くはないが塩の旨味が効きます。

また、魚の身を引き締めるのも塩の仕事、ふっくらでボソボソしない噛みしめるたびに旨味が染み出てきます。

塩加減は「塩梅」とも呼ばれ、
繊細な日本の料理の味を左右する重要な要素です。
干物も「塩梅」で驚くほど旨さが変わります。

高温短時間で大量生産型の干物が主流であるのに対し、間宮商店では創業より50年以上「低温熟成干し」にこだわり続けています。

素材にあった最適な温度と湿度による熟成方法は最長で12時間と時間はかかりますが、魚本来の旨味を引き出し、ほんのり飴色（あめいろ）に仕上げます。長年干物に向き合ってきた当社独自の製法です。

現代の食生活に合うよう脂が乗った魚をおいしく仕上げるために、ソフトでふっくらでありながら、表面に干物ならではの皮膜をつくります。箸を入れたときに閉じ込められていた脂と肉汁が湯気と一緒に溢れ出すように作られています。



石巻、金華山沖水揚げ「金華さば」「寒鯖」

宮城県が誇る至高の素材

宮城、石巻で水揚げされる700g以上の原料を「金華さば」300g～600gまで原料を「寒鯖」として自社基準を設けております。

鮮度管理が難しい魚ですが、パートナーとなる盛心冷凍庫様の協力の下、徹底した温度管理や鮮度管理、ロット管理、保管温度管理など高水準で行っています。

素材の力を間宮商店の「3段仕込」で引き出しています。



さば開き干し

さばを背片開きにしたオーソドックスな干物です。一枚のボリュームが有るため豪華さがあります。こだわりの売場や催事販売などで人気です。

◎真空包装 Xトレイパック ◎IQF

さば文化干し

食べやすく目下切りにしていますので半身に比べボリュームが有ります。トレイなどの販売に最も適しています。大小各種サイズをご用意しております。

◎真空包装 ◎トレイパック ◎IQF



最北端の離島、礼文島の根付きの真ほっけ



脂質、鮮度、凍結が高水準

日本各地の真ほっけ漁場では真似出来ない、7つの漁港を船泊漁業協同組合で一括管理しているのので、資源管理と品質管理が魅力です。

根付きの真ほっけなので脂ののりが抜群で、漁場が近いため選別・凍結までの時間が短く死後硬直付近で凍結を行っています。

真ほっけ開き干し

希少な礼文島産真ほっけの中でも脂質が高い漁獲時期にこだわりました。真ほっけならではの濃い旨味と縞ほっけのような脂ののりが特徴です。

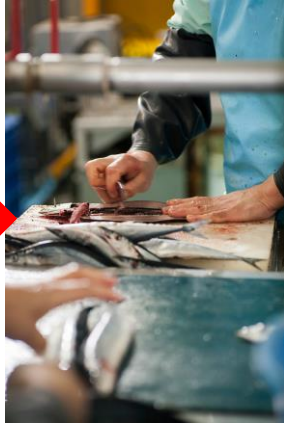
◎真空包装 ◎IQF

工場のご案内

2014年に落成した新本社には様々な最新鋭の機械を採用しています。創業よりこだわり続けた製法により、無添加でありながら安心してお召し上がりいただける品質を可能にしました。



① ミスト解凍



② 下処理



③ 職人による加工



④ 塩水漬込み



⑤ セイロ揚げ



⑥ 3段仕込熟成



⑦ 整形作業



⑧ 凍結



⑤ 箱詰・金属検査



⑥ 保管



⑦ 出荷

会社案内



名 称：株式会社 間宮商店

所在地：宮城県塩竈市新浜町1丁目21-8

設 立：1966年 2月

資本金：1000万円

代表者：間宮徳昭

連絡先：TEL 022-365-3890 FAX 022-364-6356 URL <http://www.mamiyaenzo.jp>

主な設備：ミスト解凍機2台×2、冷風乾燥機×2、トンネルフリーザー、深絞真空包装機
真空包装機×2、シーラー機×2、トレイパック、金属探知機×2