# 新工場の製造工程

①原材料

②擂潰－１

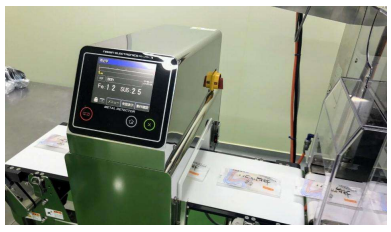
②擂潰-2

③形成

④加熱

⑤冷却

⑥包装


⑦金属探知機

⑧梱包

⑨出荷

⑩配送

⑪販売

新聞
及善蒲鉾店
6月15日（木）
［発行］
株式会社
及善商店
［編集］
及川善弥・沼倉忠彦

## 夏ギフト受付開始

南三陸新工場落成を記念し、一部セット内容をリニューアルいたしました。「潮風セット」と「かまぼこ三昧」には、志津川産タコを使用したタコ揚げボールが新たに仲間入り。「秘伝・炙り笹セット」、「かまぼこ三昧」には及善の新作、「炙り笹」たこ・ほや・ほたてが入っております。ご進物には及善の蒲鉾をご用命ください。

**電話：0226-46-2048**
**FAX　：0226-46-2038**

潮風セット3,000円（税込）

かまぼこ三昧5,000円（税込）

秘伝・炙り笹セット　2,700円（税込）

## 今月の福興市

### 志津川湾銀ざけ ほたてまつり福興市

南三陸観光協会HPより

第69回目の南三陸福興市。今回のメインは銀鮭と帆立。銀鮭養殖発祥の地南三陸ならではの1本売りや、活帆立、焼き帆立などを販売予定。皆様のご来場お待ちしております。

◆6月25日　日曜日
南三陸町旧仮設魚市場
特設会場　9時～13時

## 経営理念

Company Creed

### 経営姿勢

地域食材と蒲鉾の伝統技術から
新しい食文化を見出し
それを次世代に繋げる

### わが社の価値

来て見て楽しみ
食べて喜び
笑顔がつながる食づくり

## サンオーレそではま復活へ

かつてのサンオーレ袖浜　南三陸なうHPより

かつて南三陸町にあった県内有数の海水浴場だった「サンオーレそではま」。震災後砂が流され、瓦礫が散乱していた海水浴場が、この夏復活する。サンオーレとは３（サン）０（オー）０（レ）のこと。汀線、海面と陸地の境の線が約３００メートルあったことに由来している。もうすぐサンオーレそではまにビーチパラソルと笑顔が帰ってくる。

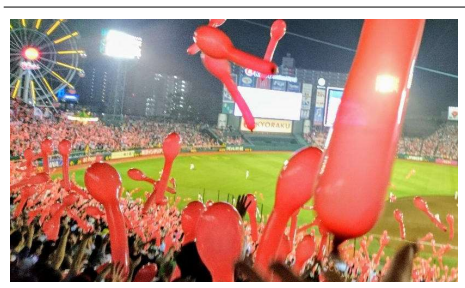
完成に近づくサンオーレそではま

## 今月のお魚　銀鮭

天然では北部太平洋地域に生息し、外観は白鮭に似ているが、肌目が銀色なことから銀鮭▼南三陸町（旧志津川町）は銀鮭養殖発祥の地。その後、県内に養殖が広がり、宮城県の生産量は全国生産の約９割を占める。▼鱗は非常に薄く小さく、皮は厚みがあって丈夫。典型的なサーモンピンクで脂の乗りがよい。刺身、フライ、塩焼き、煮物、鍋など日本の食文化にかかせない。白身魚に分類されるが、蒲鉾の原料に使われることはほとんどない。

伊達の銀　刺身

## ひとこと

快進撃が続く東北楽天ゴールデンイーグルス。シーズン前にこの快進撃を予想した解説者は何人いただろうか▼先日、姪と甥に巨人の坂本が見たいとせがまれセ・パ交流戦のチケット購入。姪はスマホ片手に坂本に黄色い声援、甥は購入したプロ野球カードに一喜一憂していた。久々の生観戦に私自身も興奮した。やっぱり臨場感を楽しめる球場はいつ来ても良い▼ＫＯＢＯパーク宮城に観戦にくる度感心するのは、７回楽天攻撃前のジェット風船打ち上げ後だ。勝利を願い打ち上げられるジェット風船。子供たちが喜んで散らばった風船を拾っている。集めて回収場所に持っていくと様々なグッズが貰えるのだ。甥もここぞとばかりに風船をかき集めていた。観戦はもちろん、球場は老若男女が楽しめる様々な工夫がされていることに驚かされる▼弊社南三陸新工場では見学者通路を用意した。『来て見て楽しみ　食べて喜び　笑顔がつながる食づくり』の及善新工場を見学し、体感していただきたい。

沼倉　忠彦