

失われつつある魚料理文化を守りたい
独自技術で日本の食卓に新たな風を

播磨の三郎ハモ

播磨灘で獲れる海の幸を皆様に
めっちゃ美味しい形でご提供する取組

特殊な冷凍技術で新鮮な魚を冷凍し
いつでも刺身グレードの魚を味わえる
システムを構築

売り物にしずらい魚を使い、美味しい
料理を提供する取組

初夏から夏にかけての高級魚として知られるハモ。通常料亭等で使用するハモは体重700gまでのもので、1kgを超えるものは骨切りだけでは食するのに不十分とされ、食材として使われることがありませんでした。実は成長のピークを迎える秋のハモは脂ののりが良く非常に味わい深い魚。このおいしさを伝え、漁師と消費者がともに喜ぶ商品にするために作られたのが「播磨の三郎ハモ」です。



姫路市産業振興課 メッセナゴヤ2020

有限会社播磨海洋牧場



取 組 み

播磨海洋牧場の取組み

現在、魚を獲る漁師さんは、市場に流す主要な魚を獲るため、漁に出ています。その中には獲るつもりのない魚も含まれています。その魚をなんとか利用し、美味しく食べられる加工をする取組をしています。

- ① 豊かな海を守るために獲りすぎない。
- ② 水揚げした魚は高品位水産物として流通させ、めっちゃ美味しく頂く。
- ③ 漁獲から消費者に至るまで水産物トレーサビリティを確立させた。

播磨海洋牧場の魚が美味しい理由

① 瀬戸内海播磨灘の海の幸

家島諸島周辺は、潮の流れがよく、魚の餌となるプランクトンや小魚が豊富な漁場です。瀬戸内ものは、外海ものに比べると小さい魚が多いですが、身の締まり、味わい共に上物として評価が高いです。

② 生きたまま仕入れ、発送直前に締る

魚種によって差はありますが、締めた魚は死後硬直の開始が遅くなります。良い状態が長く続くので締め方によって鮮度が大きく左右されます。

冷 凍 技 術

いつでもどこでも美味しい刺身が食べられる冷凍技術

播磨海洋牧場では、特殊な冷凍技術を用いて、いつでもどこでも刺身グレードのお魚をご提供することができます。



加 工 技 術

三郎ハモはサブロッソ! めっちゃイケてる美味しい蒲焼のハモ

三郎ハモの名前の由来はスペイン語の「サブロッソ」からきています。「サブロッソ」は「めっちゃイケてる」から派生し、「美味しい」でも使われます。

この三郎ハモは、規程より大きくなりすぎたハモを、骨切りせず、骨まで柔らかく加工した蒲焼を皆様に美味しく提供しています。



新たな水産加工品の創出

他に類のない差別化された商品

確かな目利き

美味しくて元気な魚介類の選別眼

生産技術

美味しさへのこだわり



播磨の口女(くちめ)

2014年度姫路市ものづくり開発奨励受賞

白子(ボラ)の燻製。ボラのオスは姫路の未利用資源



播磨三郎ハモ

2016年度姫路市ものづくり開発奨励受賞

活け締めハモを使い、小骨まで柔らか。口当たりなめらかです。



たい焼きちゃん

これぞリアルたい焼き。頭からしっぽまで、骨ごと箸で切って食べられる。魚が嫌いなお子様にも大人気です。

販売・製造元

有限会社播磨海洋牧場

〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町丙612番地45 FAX.079-227-3399

お問合せはこちらから

TEL.079-228-5360

HP <http://www.harikai.com>



会社概要

社名	有限会社 播磨海洋牧場
代表取締役	向井 昭博
設立	2001年5月
資本金	400万円
従業員数	10名