

食材を一切無駄にしない
精神から生まれた

えそ魚醤 (ぎょしょう)

? 魚醤とは

魚醤は、魚を原料とした発酵調味料で、福岡県ではあまり馴染みがありませんが、世界的にはタイのナンプラーやベトナムのニョクマムが有名で、国内では能登の「いしり」や秋田の「しよつる」等が知られています。最近では、日田の「鮎魚醤」や下関の「うに魚醤」など地域性をアピールした商品もでてきました。

❖事業会社名
株式会社 博水

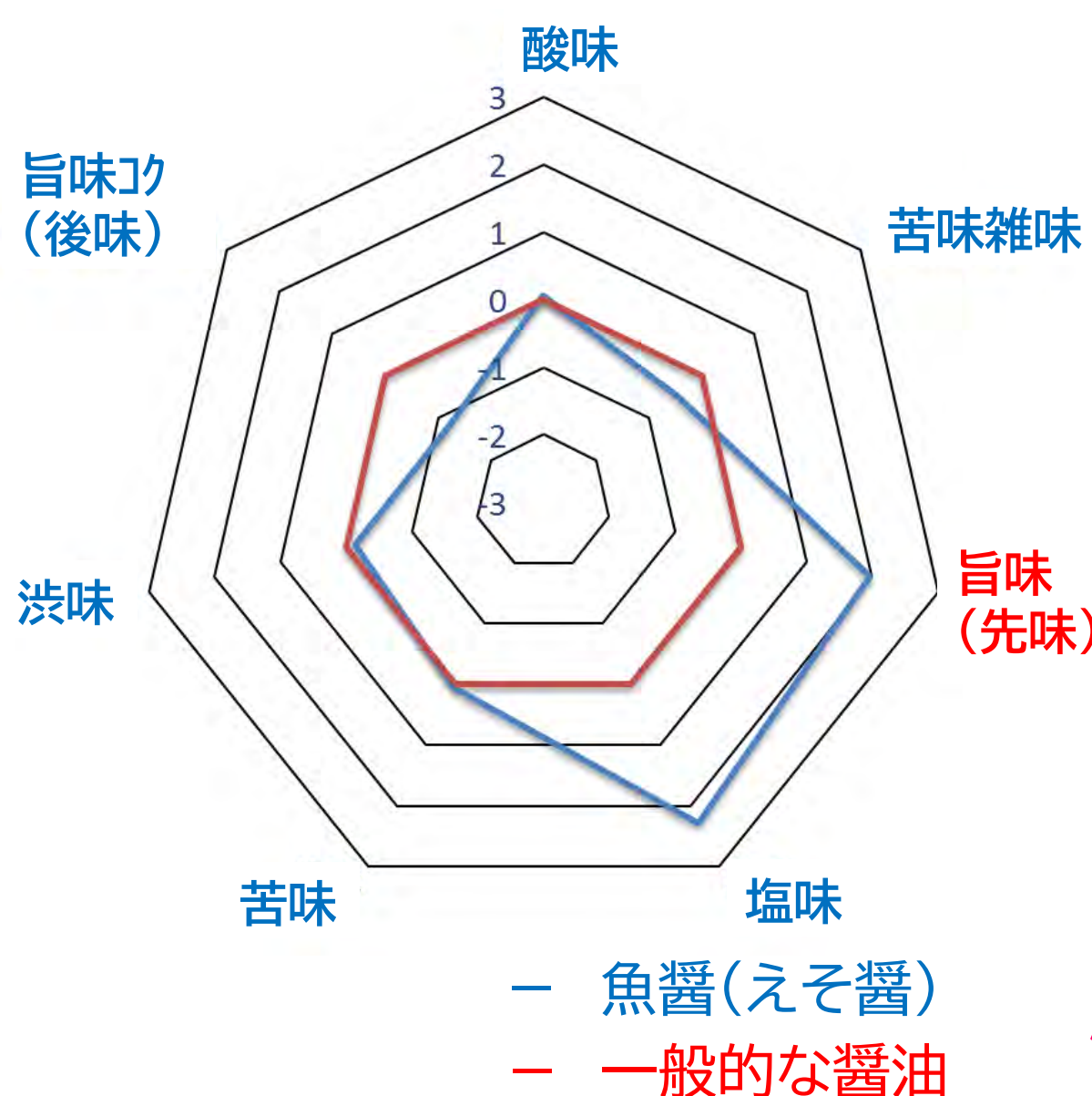
❖本社所在地
福岡市南区清水2-18-36
TEL 093-551-4426
<https://www.hakusui-tempura.com/>

💡 商品の特徴

今回開発した「博多魚醤 ^{びしお}えそ醤」は、魚すり身の製造工程で取り除かれる魚滓(あら)が付加価値の高い商品に生まれ変わったものです。

九州大学大学院システム情報科学研究院主幹教授 都甲 潔氏による味覚センサーでの解析の結果、えそ魚醤は「口に入れてすぐ感じる旨み」が強いことがわかりました。

他の魚醤と同様、鍋物等の料理の味を豊かにする隠し味に最適です。



店頭・オンラインストアで販売中!!

📄 事業概要

かまぼこ等に使用する魚すり身の製造工程で取り除かれる魚滓(あら)は、従来、廃棄されるか、肥料・飼料用の原料としての活用しかされてきませんでした。

(株)博水では、博多で水揚げされた鮮度の高い「えそ」を原料とした製品を作っています。

(株)博水社員の「骨まで丸ごと美味しく食べてほしい」との思いが、魚滓(あら)を廃棄することなく、付加価値の高い商品として、「博多魚醤 えそ醤」を開発するきっかけとなりました。

「博多魚醤 えそ醤」は、店頭及びオンラインストアで販売しています。

