

第1686号

7

2025年

ISSN 0039-4866

水産総合月刊誌 明治25年9月26日第三種郵便物認可 令和7年6月25日印刷納本
令和7年7月1日発行(毎月1回1日発行 第1686号)

水産界

- ◇ 大日本水産会第132回通常総会開催
- ◇ 2025 Seafood Expo Asia- Pacific (中国・大連)



大水総会で挨拶する枝元会長

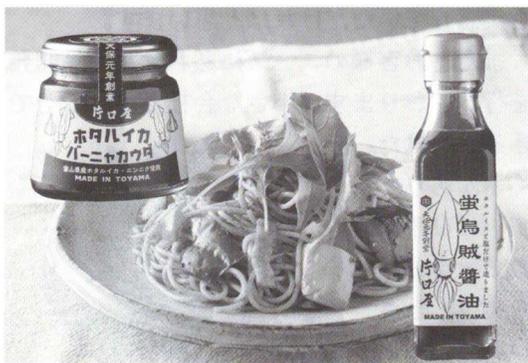
日本初の氷見寒ブリ「魚醬」の製造販売から10年！

— 富山県射水市 有限会社片口屋 —

富山といえば「氷見寒ブリ」です。寒の時期に氷見港で揚がる脂ののった最高級のブリを、和洋中様々な料理に活用していくため弊社は10年前から福井県立大の技術協力に基づき発酵食品である魚醬にし、販売してきました。原料はブリと食塩のみ。同大が開発した画期的な製法「速醸法」に基づき、臭いの元となる油分を遠心分離機で除去。塩分濃度も15%以下に抑え、ブリの旨味とコクを凝縮した魚醬製造に成功しました。こうした実績が認められ2018年日本農芸化学会「技術賞」の受賞に続き、今年2月富山県の「とやま推奨ブランド」認定を受けました。

ホタルイカ魚醬・バーニャカウダの製造にも着手！

昨年、氷見寒ブリ魚醬に続き、ホタルイカ魚醬を開発し製造販売を始めました。原料はホタルイカ、食塩のみ。脂がのり、身がふっくらした富山湾ならではのホタルイカを「速醸法」に基づき発酵させ、その風味と旨味を凝縮しました。また、魚醬製造過程で作られるホタルイカのペーストを富山産のニンニクとオリーブ油を混ぜバーニャカウダとして製品化しました。こうした商品は「ホタルイカが全面に感じられる」「旨味があり美味しい」などとホテルや旅館、フレンチ・イタ



蛸烏賊醬油とバーニャカウダ

リアンレストラン、ラーメン店などでご利用いただいています。

富山そして全国の海の幸を国内外にアピール！

1830（天保元）年創業の弊社は、＜安心・安全＞をモットーに味噌醤油の製造販売を中心としてきました。近年、富山が誇るブリ・ホタルイカの魚醬、鰯味噌、ホタルイカバーニャカウダなどの製造販売を開始し事業内容を拡大してきました。また、県内外に販路を拡大するだけでなくハラル認証を取得（日本アジアハラル協会のハラル認証取得）し海外への輸出にも努めてきました。現在、全国の事業者からの要望に応え鯛、ウナギなどの魚醬づくりも開始しました。こうした取り組みによって、日本が誇る海の幸を魚醬という形を通して広く国内外にアピールしてまいります。



ハラル認証をいただいた商品

富山県推奨とやまブランドに選ばれました！

片口屋

鰯醬認定

富山県産とやまブランド

和洋中から料理に使うと美味しいです。ご利用ください。

鰯醬の歴史

- 2014年 日本で初めて鰯魚醬を商品化した発売
- 2015年 「鰯醬」で立てのバイ入りが吹き込みご馳走、商品化し発売
- 2017年 北陸農産局・中野建設局「地域資源活用事業」認定
- 2018年 「日本農芸化学会」の技術賞、受賞
- 2018年 「明日のとやまブランド」に認定
- 2018年 富山県「食品ロス・食品廃棄物削減推進市民会議」表彰
- 2021年 鰯醬の輸入入り「片口屋」商品化し発売
- 2023年 鰯醬輸入入り「柚子」三つ入りおすまし、商品化し発売
- 2025年 「富山県産とやまブランド」認定

鰯醬シリーズ

かたぐり ちや ちや TEL: 0766-55-0003 富山県射水市片口屋町6362
 片口屋 FAX: 0766-55-4531 営業時間: 9:00-18:00
 H P: kataguchiya.com 定休日: 水・土・日・曜日

富山県推奨富山ブランド認定記念チラシ