



さかなのすり身を使って、
いろいろな料理に使えるカニカマをつくっています

かぶしがいしゃ おおさきすいさん
株式会社 大崎水産
URL <https://www.osakisuisan.com>

所在地 広島市西区草津港1-9-39
TEL 082-277-1291
FAX 082-277-1461
創業 1928年
従業員数 130人



かまぼこを通して、みんなの食生活をもっと豊かにしたい...

私たちは、魚のすり身を加工して、カニカマ(大崎水産では「フィッシュスチック」と呼んでいるよ)を中心に味わい豊かな珍味かまぼこなど、いろいろな製品をつくっています。サラダや和え物にはもちろんのこと、そのまま食べられる料理素材として、いろいろな場面で使われているんですよ。



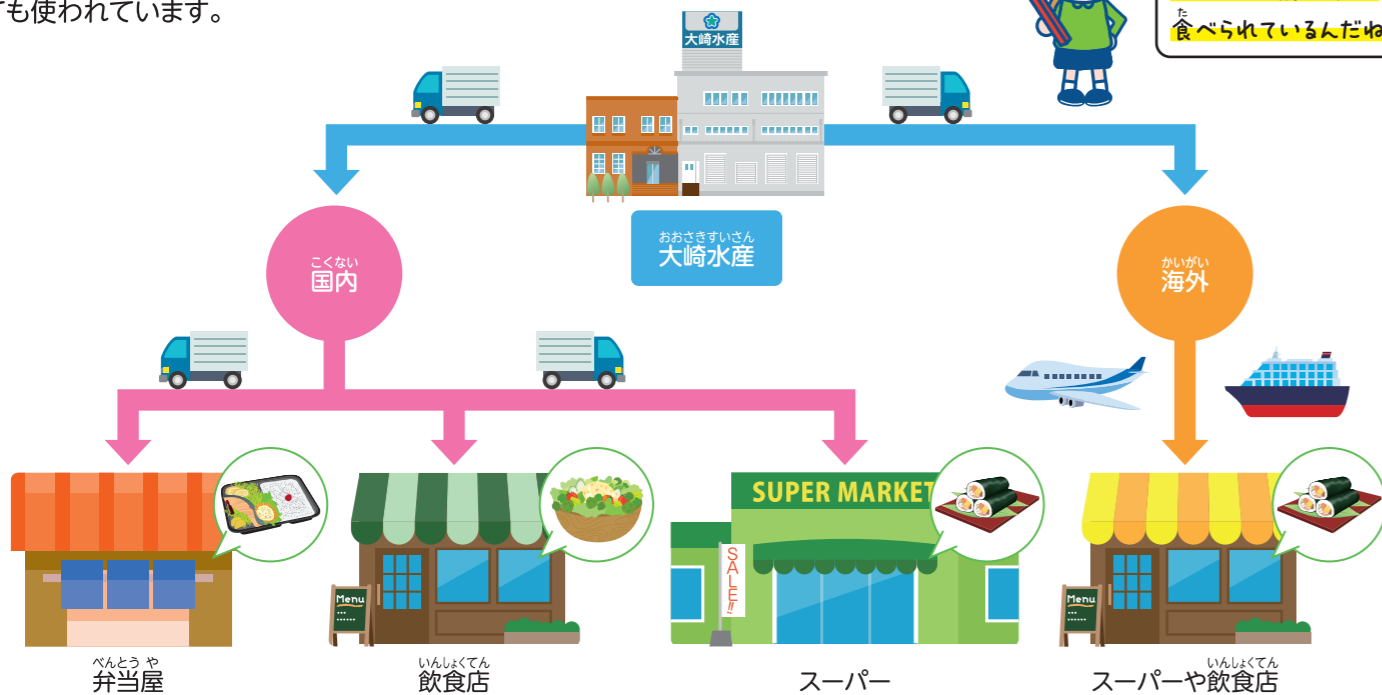
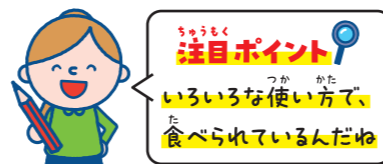
草津のかまぼこ製造の歴史

今から約200年前の1818年頃、牡蠣の生産が盛んだ草津で、魚肉に塩を加えて練り、炭火で焼いたものをつくったのが、草津のかまぼこ製造の歴史のスタートとされています。多い時期には80近いかまぼこ製造の会社がありました。



どんな場所で使われているの?

工場で作られたカニカマは、市場や問屋を通して、国内のスーパーや飲食店、お弁当屋さんが使っています。海外にも輸出されてスーパーや飲食店で、巻きずしなどの材料としても使われています。



どんなものをつくっているの?



カニカマ



さざれ石



サラミチーズ



濱の松茸

カニカマができるまで



1 ブロック状のスケソウダラのすり身を仕入れる。



2 すり身をカットして、カニエキスや卵白、塩や水などと混ぜる。



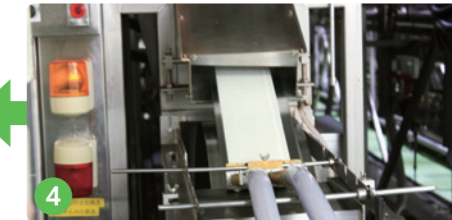
3 なめ滑らかな状態にする。



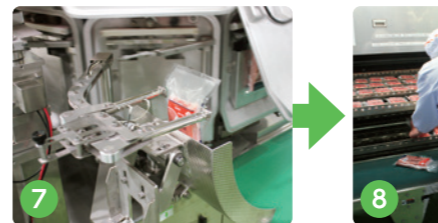
4 人の手できれいに揃える。



5 麺状にカットし、紅麹などで色づけする。



6 薄い板状に延ばす。



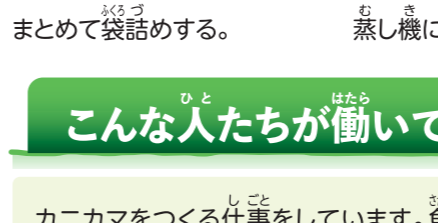
7 まとめて袋詰めする。



8 むきに入れて蒸気で蒸す。



9 みずで冷やす。



10 段ボールに入れて冷蔵庫で保管する。

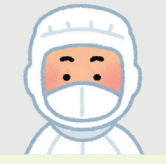
こんな人たちが働いています

カニカマをつくる仕事をしています。魚のすり身を機械を使ってスティック状にします。色や長さ、重さを調整し、みなさんの食卓に美味しいカニカマが届くよう努力しています。



製造 Fさん

カニカマの製造を担当しています。みんなが安心して食べられるように衛生管理と品質チェックをとても大切にしています。



製造 Wさん



草津は、古くから、瀬戸内海の恵まれた漁場で知られ、良い魚を使ってつくるかまぼこづくりで栄えた町です。ここで私たちは、自分たち独自の考えで生み出したかまぼこづくりを通して、お客様に“おいしい”と思ってもらえる商品づくりに取り組んでいます。いろいろな食べ方で、かまぼこを食べてもらったときは、大きな喜びを感じます。