

「ふかひれとゆばの専門店」 独自の仕入先経路と伝統技術で 加工してお客様の食卓へ

坂入商店

坂入商店(大田区中
央、坂入義一社長、03・
3751・7324、<http://www.sakairi-shoten.com/>)は、大田区内で
昭和58年に食品卸業者
として創業し、取扱い
商品の主軸は、高級食
材と謳われるふかひれ
と日光特産のゆばの店
である。

ふかひれは、1匹の
魚体から1枚ずつしか
獲れない原料供給の困
難さや皮を剥ぐ過程か
らすべての加工を手作
業で行わなければなら
ない加工技術の高さな
どから、取扱う業者は
日本国内にそう多くな
い。そんな中、同店は日
本国内外に独自の仕入
先を持ち、厳選した原料を調達、製
造加工、販売、メニュー提案など
を行い、多くのお客様のニーズに
お応えできるよう日々努力してい
る。

また、同店が扱うゆばは、奥日光
の石清水と厳選した大豆のみを材
料に、今も伝統的な手作業でつく
られている日光東照宮ご用達の日
光ゆばである。商社や問屋など、プ
ロの料理人に卸しているさまざま
なゆば商品は、一部店頭でも販売
されている。

中でも人気商品は、毎月25日に
限定10食で現地工場から取り寄せ
ている「極上生ゆば200g(税



同店の取扱うふかひれ、ゆば商品

込1,000円)だ。重なり合っ
たゆばの層からたつぷりの豆乳
があふれ、とろりとした食感は芳
醇な味わいで、雲丹と合わせてゆ
ば丼にするもよし、わざび醤油や
ポン酢をつければ日本酒だけで
なくワインなど酒の肴にぴった
りである。他にも、冷凍で長期保
存のできるゆばのコロッケやナ
ゲットなども揃えている。

「ぜひ、貴重な食材ふかひれや
日本の伝統食であるゆばの魅力
をもっと多くの方に知っていた
だき、味わっていただきたい」と、
小さなアンテナショップは今日
も元気に開店している。