



宮城

ギュツと詰まった三陸の海の幸
安全で美味しい
銀鮭と牡蠣

マルキン

マルキン(宮城県牡鹿郡女川町、鈴木欣一郎社長、本店0225550・2688)は、主に銀鮭の養殖・加工販売と牡蠣・帆立の加工販売を手がける水産加工会社。30年以上に亘り女川町で事業を営み、現在は鈴木欣一郎氏、鈴木初氏(専務)、鈴木真悟氏(常務)と家族三世代が経営に携わる老舗企業である。

同社を特色付けているものとしては、まず銀鮭の養殖がある。昭和52年に鈴木欣一郎社長が女川町で初めて銀鮭の養殖を手がけ、以降もパイオニアとして業界の発展に寄与し続けている。当初より養殖から加工そして流通に至るまで一貫した生産管理体制を敷いており、生産管理と餌の配合に工夫を凝らし臭みのない銀鮭を育て、「銀王」の名を冠した自社ブランドとして提供している。

「銀王」と並んで柱となっているのが、安全に食べられるよう加工処理をした生牡蠣である「黄金牡



「銀王」の養殖風景

蠣だ。マルキンのすぐそばに広がる女川湾は黒潮と親潮が合流する潮目にあたり、プランクトンが豊富に発生する。このような恵まれた環境で丸々と成長した牡蠣を水揚げしている。

生牡蠣には食中毒の心配が付き物であるが、同社は平成7年から事故・クレーム件数ゼロの実績を持つ。この秘密は、全国で初めて導入したオゾンマイクロバブル殺菌処理システムにある。オゾンを含んだ微細な気泡が牡蠣の体内に浸透して病原菌を死滅させるので、殺菌処理を徹底することができる。塩素や紫外線を用いる従来の殺菌方法に比べて、牡蠣に与えるダメージやストレスが少ないので、ふりっふりと詰まった身の本来の旨味を損なうことなく、特有の磯臭さも抜けて食べやすい牡蠣となる。

マルキンの商品は、同社のサイト(<http://www.kaki-marukin.com/>)から購入可能。同社の安全で美味しい三陸の海の幸をぜひご自宅でご賞味ください。



「黄金牡蠣」と鈴木初専務