



岩手

前浜宮古のライフ感を
全国の食卓へ
イカを愛する『イカ王子☆』
だからこそできる味

共和水産

共和水産(岩手県宮古市長町、鈴木徹社長、0193・64・0036)は、昭和60年の創業以来、大好きなふるさと「宮古」を元気にしたいという想いで、宮古の海で水揚げしたイカ等の資源を活かした商品づくりに取組んでいる食品加工業者である。

「イカは鮮度が良いうちに食べるのが一番」と考える『宮古のイカ王子☆』こと鈴木良太専務は、日々アツい気持ちでイカと向き合っており、その想いは同社の製品づくりに活かされている。

同社では、朝、地元市場で水揚げしたイカを買付後、約10分で工場に搬入する。ここからは時間との勝負であり、鮮度を落とささないようにたっぷりの水を使用して、ベテランスタッフたちが手際よくイカを捌いていく。その後は、美味しさの秘訣であり、鈴木専務がこだわる1回のみ凍結法「ワンフローズン」を行い、「共和のイカ」が誕生する。

また、同社では、平成25年から「イカ愛」溢れる従業員たちが一丸となって、開発した商品の販売を開始した。味や品質はもちろんのこと、商品包装にもこだわって開発

した『三陸・宮古の真いかぶっかけ丼』は、漁師が水揚げを終え、番屋にて獲れたてのイカを刺身状に細



『三陸・宮古の真いかぶっかけ丼』

かく切り、醤油とからめてご飯の上にかけて食すという、番屋での食事風景をイメージして商品化した。昆布ベースの特製醤油だれとスルメイカの相性が抜群で、イカのトロリとした食感に付属のごまと海苔を添えれば、何杯でもご飯がすすむ絶品である。

「今後も若手の感性を取り入れた『宮古らしさ』、『共和水産らしさ』にこだわり、もっと上をめざして爆進していきたい」と鈴木専務は抱負を語る。

同社の各種こだわり丼や商品内容はホームページにて。<http://www.kyowa-suisan.co.jp/>
是非、ご注文を！



『宮古のイカ王子☆』こと鈴木良太専務