

伝統とチャレンジでつくる美味しいつくだ煮を食卓へ。

●6月2日は「甘露煮の日」

平松食品は、大正11年創業の佃煮の会社。いわし、さんま、にしんなど20種類もの魚を材料に、約100種類の商品を作り、豊川を拠点に全国に向けて販売しています。さらに、「世界の食卓につくだ煮を」をテーマに、世界に通用する食文化の発信に挑戦。世界基準で、安全・安心で高品質の美味しいつくだ煮を作っています。直営店の美食倶楽部では、工場



見学やレシピ会も実施。6月2日の「甘露煮の日」は、平松食品が申請して認定された記念日。伝承にも積極的です。

●伝統の技で新しい美味を

「現代の安全・安心の仕組みを取り入れながらも、伝統の魚煮籠を使い、釜詰め、仕上げ、選別など、手間暇かけて作っています」と商品企画本部長の平松大地さん。お客様のより安全に食べたいという要望に応えた「伝々シリーズ」はあっさり食べやすい無添加のつくだ煮。テレビでも紹介された三谷水産高校の高校生たちが実習で釣ったカツオを使った「愛知丸ごはん」はジュレ仕立てのつくだ煮。伝統の技で新しい美味しさを作り出しています。



▲平松大地さん

(穂の國湊センター 岡本美穂)



▲ 竹の魚煮籠



▲ いわしの釜詰め

株式会社 平松食品 ● 御津工場 豊川市御津町佐脇原3号地1-27 ● 0533-77-2468 ● <http://www.bisyoku.com>

編集後記

おもやいっこステーションのパートナーでもある子育てネットさん。代表の伊奈さんは自身の子育てを経験を経て、今の子育て世代のママたちの悩みに寄り添いながら活動をしています。そんな心強い方が近くにいると思うと嬉しいですね。

老舗つくだ煮やの平松食品さんからは、常に食べる安全安心を追求し続けているお話をうかがいました。昔ながらの手間を惜しまず、また新しいものも取り入れてゆく姿勢から、地元へ愛される食品が生まれるのだと感じました。

東三河ヤクルト販売株式会社 豊橋市花中町54番地 TEL.0532-31-8960

- 【営業時間】月～金9:00～17:00、土9:00～16:00(日・祝日は定休) ※各センターが留守電の際は、東三河ヤクルト販売本社に転送され、ご用件を承ります。
- 花中センター 豊橋市花中町54番地 0532-32-0301
  - 豊橋東センター 豊橋市西小鷹野4丁目8-12 0532-62-3374
  - 弥生センター 豊橋市弥生町中原16-2 0532-46-5379
  - 二川宿センター 豊橋市大岩町東郷内232 0532-41-2628
  - 田原センター 田原市神戸字新大坪18 0531-23-1860
  - 穂の國湊センター 豊橋市前芝町山内6 0532-34-6055
  - 豊川みなみセンター 豊川市堺町2丁目27 0533-84-0744
  - 稻荷センター 豊川市豊栄町7-1 0533-85-0816
  - 新城センター 新城市片山538-9 0536-22-2611

