

枕崎市かつお公社 水揚げ～鰹たたきの製造工程



枕崎市かつお公社のかつおは、網獲りではなく「一本釣りの鰹」にこだわり、活きたまま船の冷凍庫で急速凍結された鰹(ビックリカツオ)を提供しています。枕崎港から加工場に届いた鰹は、凍ったまま解体、整形、個包装され、ご家庭で簡単に食べていただける鮮度抜群の臭みの無い美味しい刺身・タタキとなります。鰹の刺身・炭火烧タタキだけでなく、ぶえん鰹、戻り鰹、オリジナルタタキなど様々な商品を製造販売しております。



一級品のビックリカツオ=B1かつお(急速冷凍)

伝統的な一本釣りで漁獲され、活きたまま船で-50℃まで一気に凍結し鮮度が高い状態で届く。瞬間凍結でビックリし口を開けた鰹は「ビックリカツオ」と称し鮮度抜群の証



1 枕崎漁港

古くから日本有数の鰹漁業基地として栄え、鰹節は日本一の生産量



2 水揚げ

一本釣り急速冷凍鰹は-50℃保管のまま枕崎港に水揚げ



-50℃超低温で保管された鰹は、低温処理室で素早く冷凍四つ割割裁、整形(骨取・皮むき)、



鰹タタキの焼き上げは、炭火にこだわり、炭100%の高火力短時間で鮮度を低下させないよう素早く焼き上げ。

白子パテの炭火炙りはこの工程を利用し作られる

■枕崎かつお公社 一押し！鰹タタキ■

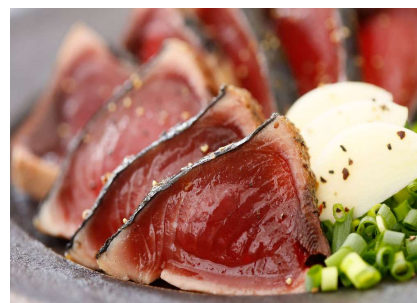
●一本釣りゆず香り焼き鰹たたき●



〈原材料〉
枕崎港水揚げ冷凍かつお
鹿児島県産ゆず果汁

一本釣りにて水揚げされた冷凍鰹を、そのまま鮮度を落とすことなく加工処理し、炭100%で素早く焼き上げ、ゆず果汁(鹿児島県産)を使用した爽やかな香りの鰹たたきです。

●一本釣りガーリック鰹たたき●



〈原材料〉
にんにく
黒コショウ。
鰹節エキス
パウダー
・食用大豆油
ほか

新鮮なかつおを、樫木炭火で素早く焼き上げたタタキに、ガーリックオイル・ブラックペッパーで風味付けしたガーリック風味の鰹たたきです。薬味いらずで、そのままでも美味しく召し上がれます。

【お問い合わせ】

株式会社 枕崎市かつお公社 URL: <https://www.katuo.net/>

〒898-0025 鹿児島県枕崎市立神本町347番地- TEL 0993-72-7021 FAX:0993-72-9781