



東北復興日記

まだまだ

▶▶▶ 234



一般社団法人

Ikizzen代表理事

齋藤由布子さん

いることなどをお聞きし、誠実な職人かたぎの企業こそ地元復興のために残るべきだと感じました。若くして独立し、苦勞も多い中で震災に遭い、それでも「絶対に負けねえから！」と力強く前を向く姿には頭が下がります。

元々は卸売り専門だったが、昨年从小売り向けの商品開発を始め、地元石巻産の塩や地酒を使用したぜいたく仕上げの「伊達なきんき極造り」を生み出しました。封を開けた瞬間、ほんのり日本酒が香り、焼けばジューシーな脂が浮いてきて、ぷりぷりの食感に箸が止まりません。

石巻から味の「極み箱」

ンクは大きく、震災から六年以上たった現在の売り上げは震災前の七割にとどまっています。

ダイシヨウ水産の大堀勝社長(四七)は、夫婦二人でお互いの両親の老後を支えるために会社を立ち上げたそうです。赤い魚は縁起が良いから好きだということや、加工する魚は手さばきにこだわって

縁起物の吉兆魚キンキは、お正月など特別な日の食卓にピッタリ。アラスカ沖の身厚キンキに加えて、今年から石巻のギンザケやホタテを地元のみそやかすで漬けたんだ新商品もギフトセットとしてお目見えます。「極み箱」＝写真＝は「伊達なきんき極造り」と「伊達な金目鯛極造り」のセット。石巻産食材にこだわった今年の新しいインアップ「吟撰シリーズ」や、キンキ単品でのご注文も受け付けています。

ダイシヨウ水産極み箱は四千元(消費税送料別)。詳しくはHP(今月下旬シヨップサイトオープン予定)か電話＝0225(93)9731＝で。

※この連載は、東京のNPO法人JKSKと、被災地の女性たちが協力して復興に取り組む「結結プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。

