大倉ではいりこのプロとしてうどん屋さん、ラーメン屋さんなどのプロの料理人の方々に「四国中央市のいりこ」を業務用販売しています。

そもそも四国中央市のいりことは？

1.恵まれた漁場

- 瀬戸内海の中心にあるひうち灘でとれたいりこは水深は浅く潮のながれが穏やかなためいりこに加工した時に身、骨が柔らかく仕上がるため水の浸透が良く、いい出汁がでます。

2.漁と加工が一体となった生産体制

鮮度落ちが早い「かたくちいわし」は加工されるまでのスピードがすべてです。網漁で漁獲された「かたくちいわし」は加工場に直送され、すぐに加工されます。

漁獲 → 陸揚げ → ボイル → 乾燥 → 選別 → 出荷

- 漁獲：パッチ網漁で カタクチイワシ漁獲して 帰港後フィッシュポンプで 吸い上げ 洗浄・選別 30分程度
- ボイル：沸騰した湯で 3～5分
- 乾燥：ちりめん・かえりは40℃で 3～5時間 中羽・大羽は 40℃で 5～12時間
- 選別：ｻｲｽﾞ選別と異物の除去

３．夏から秋のみに行われるいりこ漁

- 脂のない上質なかたくちいわしで作るため
- 資源保護のため

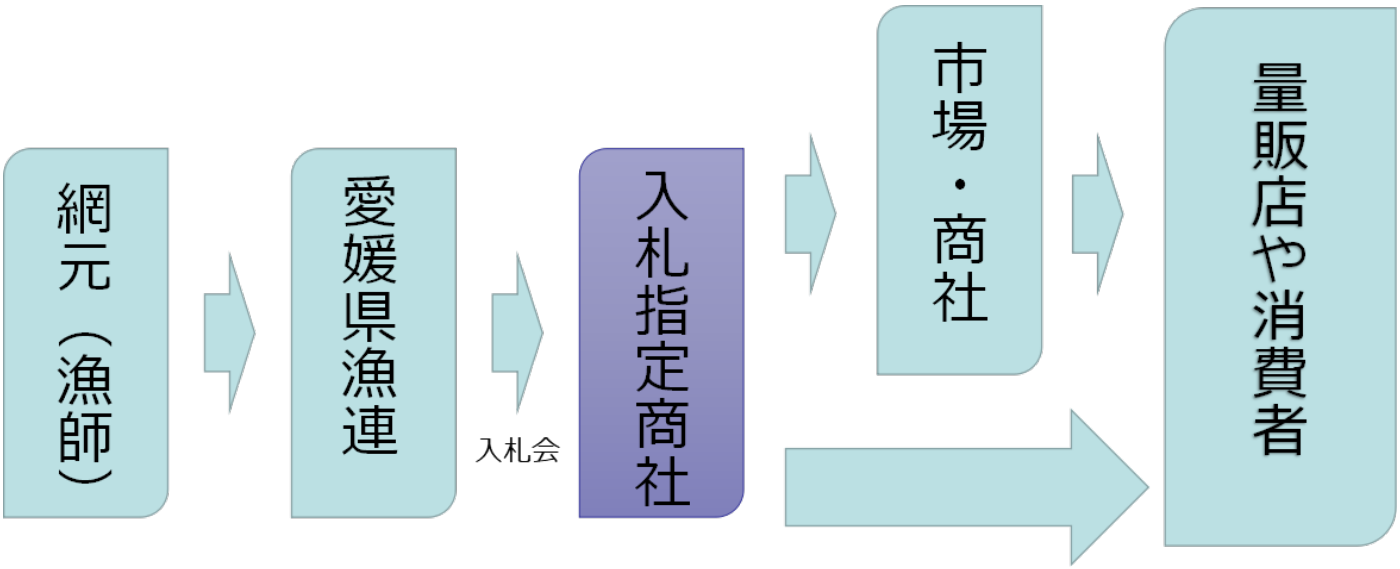
４．自然、安心な無添加のこだわり

四国中央市のいりこは自然、安心な味にこだわり酸化防止剤などの添加物を一切使わず塩のみで加工されています。

大倉は煮干いりこに絶対の自信

その理由は「入札指定商社」にあり！！

瀬戸内のいりこは以下の経路で流通されています。



完成した煮干いりこは愛媛県漁連に集荷され指定商社による煮干いりこの競争入札が行われ落札されていきます。
入札は県から指定を受けた入札指定商社のみが参加することができ入札権をもたない業者は入札権をもった指定商社から煮干を買っています。
そうして各商社からスーパーや小売店に卸され消費者に販売されています。
当社は三島・川之江地区の入札指定商社として確かな目利きでよりよいいりこを仕入れ、地元をはじめ全国各地のみなさまにひうち灘のいりこを販売しています。
贈答用や袋詰めで売るような高値の煮干しいりこもありますが下記の画像のような少し見た目は悪くてもしっかりとした出汁がでる安価な煮干しいりこもございます。

サンプルを無料でお送りいたしますので一度お問合せください。

株式会社大倉稔商店

愛媛県四国中央市三島中央1丁目８－３０

TEL　0896-24-2061
FAX　0896-24-2747