

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。



第9号：平成28年 3月
発行：有限会社 梅金
責任者： 代表 梅村順一
岡崎市石原町字市場 78-1
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海との絆」が、美味しさと安心を皆様にお届けできることをお知らせしたいPR誌です。

平成 28 年春、「梅金のところてん」出荷始まりました！

○ところてんは、今が旬なんですよ！

3月を迎えると次第に春の装いを感じるようになります。弊社では、2月中旬「日本の味ところてん」の準備が始まります。天草の入荷と添付スープの仕入れ、製造ラインの確認と洗浄が行われます。そして2月下旬、いよいよ平成28年初の「味工房うめきんのところてん」を製造します。年間を通じて製造をする企業もありますが、旬の味を大切にするように季節限定販売をしています。春の息吹を感じる頃から、梅雨明けとなる7月の中下旬がところてんのおいしい季節といえるでしょう。皆さんに今年も「おいしい」と言って頂ける「梅金のところてん」をお届けいたします。



○ホームページをご覧いただけましたでしょうか？

春を迎える頃「味工房うめきん」は、ホームページにおいて「梅金ところてんのご紹介」をしました。ところてんの効能や歴史、ところてんと寒天の違いについても触れ、「寒天ができるまで」もご紹介できました。原料である天草(海藻)は、産地により特性があり出来上がったところてんは天草の特徴が現れます。この性質を活かすことで、会社ごとの個性ある「ところ天」が出来上がります。皆さんもいろんなところ天を味わって頂き、一番好みに合った「日本の季節の味」をお探しになってはいかがでしょうか。弊社のところてんも是非召し上がってくださいね。

○天草の収穫が減少していること

以前、天草を採る海女さんの話をご紹介しました。近年天草の採取量が減っていることや取引価格が低迷して採算に合わず、天草を採取することを敬遠していると聞かされました。地球温暖化の影響なのか、天草にたくさんの貝殻が付着し、採取してからの改良作業(貝殻の除去)に時間を長く費やすそうです。日本の伝統食品を守るには、特徴ある上質な原料を採取出来る環境を守る続けることが必要だと感じました。



向かって左はところてん、右は寒天

上記の画像は、ところてんと寒天の写真です。それぞれの素材の特性を活かした食べ方ができるといいですね。弊社はこれからも製造メーカーとして、ところ天のおいしさを皆さんへお知らせすることが大切だと改めて感じています。