



お客さまと生産者さんをつなぐお便り

四季折々



ミレー株式会社 〒289-2306 千葉県香取郡多古町十余三 371-90 Tel 0479-70-7572



魚を知り尽くした

四代目の挑戦

水産加工品

(株)ミレー 商店代表取締役 伊藤克幸さん

「骨まで食べられるなんて！」

ひと口食べたなら笑顔あふれる

安心と喜びの味わい

魚をもっと身近に感じて欲しい

お客様と共に歩む食の挑戦

創業百三十年の歴史 未来へ受け継ぐ四代目

8年連続水揚げ量日本一となった千葉県銚子漁港の隣町の旭市にあり、飯岡漁港からもすぐ近くの水産加工品「ミレー商店」。明治二十二年創業の四代目となる伊藤克幸さんにお話を伺いました。

――明治二十二年という創業から百三十年ですね。

「もうそんなことになるんだね。初代の頃は魚を売ってたんじゃないんだよ。当時は地引網で穫れたイワシなどの魚を干して乾燥させた肥料「干鰯(ほしか)」というのを作ってたんだ。地引網は一緒船に乗らないと譲ってもらえなくて、分けてもらった魚を土にまいて牛を引いて耕してたんだ。」

七十年前くらいからはイワシの煮干しや丸干しを作ってきたんだ。」

――いつごろから色々な商品を作るようになったのですか？

「私が親から引き継いだのは4・5年前だけど、私が働くようになってから少しずつ増やしてきたかな。今では百四十種類以上の商品ができてるし、どんどん開発しているよ。」

――すごいですね！お一人でこんなに商品を開発したんですか？

「いろんな人の話を聞いてく中で生まれた商品も多いよ。お客様との会話で需要を聞いたり、道の駅に出している商品の売り上げなどから傾向を読んで商品数を強化したりしてるんだ。今後はもっとお客様の声を反映した商品開発も進めていきたいね。」

商品に込めた思いで 積み重なった商品

――商品づくりのこだわりは何ですか？

「大事にしてるのは魚の『鮮度』と『目利き』で、これは創業から何代にもわたって受け継がれてきた目利きの技で、すぐ近くの銚子漁港や飯岡漁港から新鮮

な魚だけを使っていることと、調理の材料も、添加物を使わないよう心掛けてるから安心して食べられるんだ。よくわからない調味料とか入ってるの嫌じゃない？そういうのうちはできないんだよね。」

――どんな種類の商品があるんですか？

「塩焼き、開き干し、煮付け、南蛮漬け、オイルサーディン、つみれ、メンチカツてのもあるね。魚の種類はいわし、さば、あじ、さんまから、たこ、カニ、エビまで何でもやるよ。ほとんど新しい商品も開発してるからね。冷凍保存だけでなく、常温で保存できる商品も増やしてて、1年は持たせられるように作ったんだ。ほかにもせんべいもあるし、たくさん試して感想を欲しいね。」



銚子や飯岡漁港から新鮮で多様な魚が海辺の良い環境で加工されます。



素材にこだわり、手間を惜しまない、それがおいしさの秘密。

一番のこだわりは
必要とする人のために

「数ある商品の中でおススメの商品は何ですか？」
「もちろんどれもおススメだけど(笑)、試行錯誤してようやくたどり着いたのは『骨までおいしい!焼き魚』だね。圧力と熱の絶妙なバランスを研究して、骨ごと食べられるようにしたんだ。魚って、骨があるから食べにくいって思われるし、子どもには骨がのどに詰まるのが怖くてあげにくいでしょ。」

「『骨までおいしい!焼き魚』は私も家庭で食べました!最初は子どもたちも『本当に食べられるの?』と言ってましたが、私が進んで頭まで食べていたら、子どもたちが興味もって、



オープンした店舗では伊藤さんも接客して直接声を聴いてます。

「本当に食べられる!おいしいね!」と喜んでましたよ。四歳の子もイワシの目を食べてみたいってチャレンジしましたよ。その姿を見て感動しました!

「なるほどねえ。親が進んで食べたなら子どもも気に入ってもらえるんだね。参考になるね。この商品も、成長期のお子様や年配の方においしく食べていただくために、魚の生臭みの素と無添加で作ってるんだ。」

店舗への思い
お客様とのつながり

「いとう商店さんの店舗ができたんですね!

「つい最近オープンしてまだ花輪も出てるよ。今までは卸しだったり道の駅に置いたりだったけど、直営の店舗で、初代の名前をとって『平治朗』ができたんだ。ここで直接販売することで、お客様の生の声が聞けて商品に活かせるし、今後はこのスペースを使って試食してもらったり、魚料理の作り方・食べ方を知っていただいたりといったコミュニケーションがとれるような場所にしていきます。」

「すごいですね。コミュニケーションの中で、新し



ずらり並んだ商品の前で「これももっと充実させたい」と意気込む

「商品や食べ方とかも増えいきそうですね。」

「そうなんだ。うちは何でもできるから、お客様とコラボして商品が生まれたら、その方の家庭の料理のレシピを聞いて紹介したりできるし、お客様の声を実現できる仕掛けを作りたいですね。」

これからミレーで
活躍します!

「ミレーのお客様に一言お願いします。」

「魚の骨まで美味しく食べられる食品を提供したいという思いから、骨まで食べられるお魚の製造に力を注ぐことになりました。煮魚は骨ごと加工し、なるべくDHAやカルシウムなどからだによい成分もまるごと召し上がって頂けるように心がけて製造加工をして

ます。いとう商店は、「食べる喜び」をお届けするお店として、食の品質・サービスを通して皆様に愛され続けられるよう、常に上を目指して挑戦し続けていきますので、どうぞよろしくお願ひします。」

ミレーでは数多くある商品から、1つずつ厳選して商品を増やしていきたいと思っておりますので、どうぞ色々とお試しいただいて、長くご愛顧いただけたらと思います。(中村)

【編集後記】

私がいとう商店に商品取り扱ひの相談をした時が、ちょうど『平治朗』の記念すべきオープンの2日目でした。最高に忙しい状態だろうと思いましたが、その2日後にあいさつだけでも思って店舗にうかがったら、奥の調理場で作業をしていた伊藤さんがわざわざ出てきて、色々とお話をしていただけでした。

そして商品のこだわりについて聞くと「正直に作ったら、食べて安心なものし

かお客様に提供できないから」と、とても深い言葉とともに、伊藤さんの人柄に惚れてしまいました。

私との話の中からも、目の前のお客様と会話していく中からも、これかのヒントを見つけていく姿や、ずらりと並んだ商品の前で、「もっと喜んでもらえる商品を増やしたい」という姿勢は、ミレーを通じてしっかりと伝えていきたいし、お客様にその全てを味わっていただけたらと願っています。

編集責任者 中村 彰宏

津々浦々

野菜をもっと美味しく
もっと楽しく!

骨までおいしいいわし塩焼き



■材料

商品「骨までおいしいいわし塩焼き (2尾入)」1袋

<電子レンジの場合>

①電子レンジの場合:袋から取出し、器に移してラップをかけて加熱。

<ボイルの場合>

①袋の封を切らずに沸騰したたっぷりのお湯に凍ったままの商品を入れ力加熱。

脂ののったいわし(銚子産)、食塩だけを用い、圧力と熱の絶妙なバランスで仕上がってます。とっても柔らかくて子どもも全部食べられます!

レシピ担当: いとう商店 平治朗