

本物の味を正直に



会社案内  
Company Guidance

的場水産株式会社  
MATOBA SUISAN Corp.

# 本物の味を正直に

常に本物であることをめざし  
ひたすらに正直であり続け  
「ありがとう」の言葉でつないでいく  
ものづくりの日々。  
過去の叡智に学び  
今日の仕事に汗を流し  
明日の味をめざす。  
私たちはどこまでも  
愚直に歩んでまいります。

## Expressing True Flavor

A creator strives daily to always be genuine, and to stay true. Both goals are connected by the words “thank you”. We learn from the wisdom of the past, and the sweat of today, to aim for the taste of tomorrow. In steadfastness we will carry on.

私どもは1956年(昭和31年)の創業以来、そのころを大切に「本物の味を正直に美味しく」を高く掲げ、60余年というものづくりの道のりを歩んでまいりました。

創業当初こそ鰹節製造卸問屋として営業していましたが、1975年(昭和50年)お客様方のご要望にお応えするために鰹パック等の鰹節関連食品の製造を始め、屋号である「◎フタマル」のブランドでお客様に提供してまいりました。そして新たに「◎鰹家」のブランドを導入しお客様のあらゆるニーズにお応えする用意をいたしました。

また製造卸の部門では、削り、粉碎のラインを整え、次代の食品産業の一翼を担う準備も整えました。これにより食品メーカー様、外食企業様のあらゆるニーズに、きめ細かく対応してまいります。

昨今食品業界では本物の味という面が軽視され、利便性ばかりが追求められているように思われてなりません。このような時代にこそ頑に伝統の製法を守り、安心して安全、そして満足していただける商品を提供することが、私どもの役目だと考えております。

的場水産株式会社と「◎鰹家」はこのことを胸に刻み、日々ものづくりに真摯に向き合っております。

的場水産株式会社  
代表取締役 的場信也

In the half century since establishing this company in 1956, we have strived to express true flavor. We started out as wholesalers of dried bonito, but in 1975, in an effort to meet our customers' needs, we began to make our own bonito packs and other dried bonito-related products under the brand name Futamaru. Literally “Double Circle,” Futamaru is intended as a playful reference to the “Mato,” meaning “target,” in my family name.

We have also introduced a new brand called Katsuo-ya, a line of products particularly suited for high-quality gifts. In recent years, in the pursuit of expediency, true taste has been largely neglected by the food industry. It is in times like these that we must rigidly protect our traditional production methods and provide our customers with products that are safe, reliable and satisfactory. I strongly believe that this is our duty to our customers and we will keep this in our hearts as we earnestly undertake the production of fine products.

Shinya Matoba  
President and Managing Director

# 伝統・伝承の技術を基礎とした食文化への貢献を

Contribute to food culture while keeping our foundation rooted in passed down traditions.

一本の鰹節ができて上がるまで、いったいどれだけの時間と手間がかかるのか、ご存知の方がどれほどおられるでしょう。的場水産では三百余年の伝統を誇る昔ながらの製法を守り、いまも一本一本指先から丹精こめて鰹節を作り続けています。急速冷凍されて水揚げされたカツオを解凍してさばき、茹でて骨を抜き整形する。それから二週間をかけてじっくり燻す。特にカビをつけながら熟成してゆく本枯節は短くて数カ月、長ければ半年以上を要するものも。どの工程も機械化、オートメーション化することが困難で、職人

の技術と経験に頼った手仕事ばかり。まさに緊張の連続で一瞬の気のゆるみも品質に大きく影響します。でき上がった本枯節を二つに割ってみると、断面は宝石の瑪瑙のような美しい輝きを放っています。鰹節とは、まさに海の幸であるカツオを、手間暇かけることによって宝石のように仕上げてゆくといっても過言ではないでしょう。そしてそのためには伝承の技術を身につけた職人がなくてはならない、と。的場水産では、伝統・伝承の技術を基礎とした食文化への貢献を目指しています。

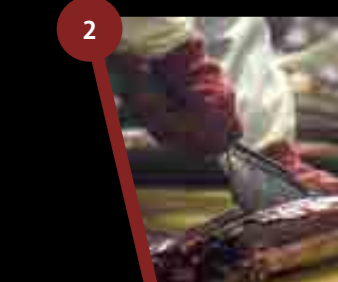


How many people truly know how much time and effort is required to produce a single dried bonito? Even now, we at Matoba Fisheries continue to protect painstaking production methods that date back some 300 years. Bonito that have been quick-frozen out at sea are thawed and sectioned by hand. They are then boiled, boned and shaped by applying a bonito paste to any cut or crevice. Next, they are slowly smoked for two weeks. The driest of our products, called *honkarebushi*, mature under a layer of mold and require anywhere from three to six months to produce. As no step in the process is particularly well-suited to automation, this work is performed by hand and relies heavily on the expertise and experience of skilled artisans. One tense moment follows another, and a momentary distraction can adversely affect the outcome. When a *honkarebushi* product is cut in half, the inner surface gives off a beautiful shine like that of a precious stone. It would not be an exaggeration to say that dried bonito is a treasure from the sea that, through hard work, has been transformed into a jewel. This would not be possible without artisans who have learned traditional methods handed down across time. We at Matoba Fisheries will continue to contribute to food culture while keeping our foundation rooted in passed down traditions.

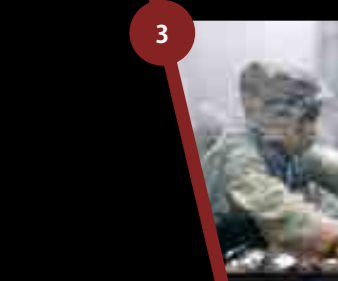
## 本枯れ節ができるまで The Making of Honkarebushi



**1 生切り (1)**  
解凍したカツオの頭を切り落とし、内臓を取り除いて、三枚におろします。  
**Cleaning The Fish**  
After cutting off the bonito's head and gutting it, it is cut in half and the spine is removed.



**2 生切り (2)**  
さらに、背中側 (雄節) と腹側 (雌節) を上下に切り分けます。1尾のカツオから4つの鰹節 (雄節2本と雌節2本) ができます。  
**Filleting The Fish**  
The fish is then cut in half again. The two back sections are referred to as "male" sections and two belly sections are "female."



**3 籠立て**  
切り分けたカツオの身を籠に並べ積み上げます。できあがりの形の美しさを左右するので、慎重に、丁寧に並べます。  
**Placed In Baskets**  
The sections are lined up carefully in trays taking care not to alter their shape.



**4 煮熟 (しゃじゆく)**  
90℃～95℃の沸騰する直前の温度で60分～90分煮込みます。  
**Stewing**  
These trays of bonito are submerged for 60-90 minutes in water that is 90-95 degrees Celsius, just below the boiling point.



**5 骨抜き**  
煮上がったカツオの身を冷まし、骨を丁寧に取り除きます。背中側 (雄節) の皮を1/2、腹側 (雌節) の皮を1/3剥ぎとります。  
**Bone Removal**  
After cooling, the smaller bones are carefully removed by hand. Half of the skin is then removed from the two back sections and 1/3 from each of the two belly sections.



**6 修繕**  
身が欠けたり、亀裂が入ったまま次の工程に進むと、その部分から身割れが起きたり、欠けた部分が拡大する恐れがあるため、それを防ぐために行う作業です。カツオのすり身を、身の隙間や亀裂に埋め込んできれいに整形します。こうすることによって焙乾後の仕上がりをきれいにし、カビ付け時にカビの侵入を防ぎます。修繕を終えた身は90℃に達した蒸気で10分以上殺菌されます。  
**Mending**  
Before continuing on to the next part of the process, the bonito needs to be checked for any damage or cracks. If any damage is found, the bonito will need to be mended. A bonito paste is used to fill in cracks and smooth out any irregularities. This improves the ultimate shape of the finished product and prevents any mold from forming beneath the surface. After mending, the bonito will be sterilized with hot (90℃) steam for more than 10 minutes.



**7 直火焙乾**  
ナラ、クヌギ、カシなどの硬い木の薪を焚き、乾燥させます。10回～15回焙乾を経たものを「荒節」と呼びます。  
**Fire Roasting**  
The bonito sections are then smoked using the wood from oak and other hardwood trees.



**8 裸本節**  
表面に付着したタール、脂肪分をきれいに削り取ります。裸本節の完成です。  
**Bare Honkarebushi**  
Sections that have been dried 10-15 times are called arabushi or "rough timbers." Any tar or fat is carefully scraped off the surface.



**9 カビ付け**  
湿度管理された保湿庫でカビの発生を待ちます。2、3週間で青緑の一番カビが付きます。これはやがて白いカビに変わります。これは麹カビと同じもので人体に害はありません。  
**Molding**  
Stored in a very humid environment for 2-3 weeks, a layer of blue-green mold forms. This mold is harmless and results from a breakdown of fats that renders the final product all the more tasty.



**10 乾燥**  
一番カビが付いた節を乾燥し、表面の雑菌を死滅させ旨みを増します。  
**Drying**  
The pieces are then dried before being placed in humid storage once again. This cycle is repeated 3-4 times.



**11 本枯節完成**  
⑨カビ付けと⑩乾燥の作業を3、4回くり返します。全工程を終えるのに最短でも半年を要し、ようやく本枯節が完成するのです。  
**Completed Honkarebushi**  
After a minimum of 6 months of work, the honkarebushi is ready to eat.





## 安全思想の行き届いた 節製造ライン

### A Production Line With Safety In Mind

2016年12月に竣工した国際認証基準に対応した衛生型新工場。ダーティゾーンとクリーンゾーンを明確に分離し、国際認証基準を満たす施設となりました。守るべきものは伝統と味だけではなく、お客様の安全と安心という思いを形にしました。的場水産では本枯節など鰹節の製造で日本の食文化に貢献するとともに、最新の設備を導入し削りから封入までを自動化した削り節パックや、その他カツオに関する加工食品を多数開発し、総合的な食品メーカーを目指してさらなる飛躍を期しています。

In December 2016, a new factory built to international sanitary standards, equipped with both "dirty zones" and "clean zones", was completed and certified. We believe that we must not only protect our tradition and flavor, but also our customer's safety and security. Here at Matoba Fisheries, while contributing to Japanese food culture with the production of *honkarebushi* and other dried bonito products, we have also procured advanced facilities for the slicing, grating and packaging of dried bonito. Thus, while making use of and transmitting traditional technology we are also applying advanced technology to the development of a large number of new food products as we strive to be an active, all-around food producer.



## ニーズに合わせたきめ細かな カスタマイズが可能な削り・粉碎ライン

### Finely-tuned to meet your needs - customizable shaving & grinding line

弊社では削り・粉碎ラインを有し、鰹節生産から削り、粉碎まで一貫してユーザー様の幅広いご要望に対応しています。

We have both shaving and grinding lines in our factory that can be customized as per the client's request.

#### 削りライン

##### Shaving Line



0.01mmの極薄から1mmの厚削りに対応いたします。  
We are able to shave as thinly as 0.01mm, or cut as thick as 1.0mm.

#### 粉碎ライン

##### Grinding Line



5mm粒から0.001mm粒まで対応致します。  
On the grinding line we are able to grind as coarse as 5mm or fine as 0.001mm.



〒 898-0036 鹿児島県枕崎市明和町 6 番地  
Meiwacho 6 Makurazaki-city Kagoshima Japan 〒898-0036  
TEL : 0993-72-0437 FAX : 0993-72-5188  
URL : <https://futamaru.jp/>