

会社案内

本物の味を正直に



的場水産株式会社

MATOKA SUIBAN 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。

私どもは1956年（昭和31年）の創業以来、そのことを大切に「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、利便性ばかりが追い求められて

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、安心で安全、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。

的場水産株式会社
代表取締役 的場信也



伝統・伝承の技術を基礎とした食文化への貢献を

一本の鰹節ができ上がるまで、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、いまで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。

本枯れ節ができるまで

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。

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。

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。

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。

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。

4



煮熟(しゃじゅく)
90℃～95℃の沸騰する直前の温度で60分～90分煮込みます。

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。

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。

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。

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。

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。

本枯れ節が
できるまで



安全思想の行き届いた節製造ライン

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。レギュラー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。

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

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。

削りライン

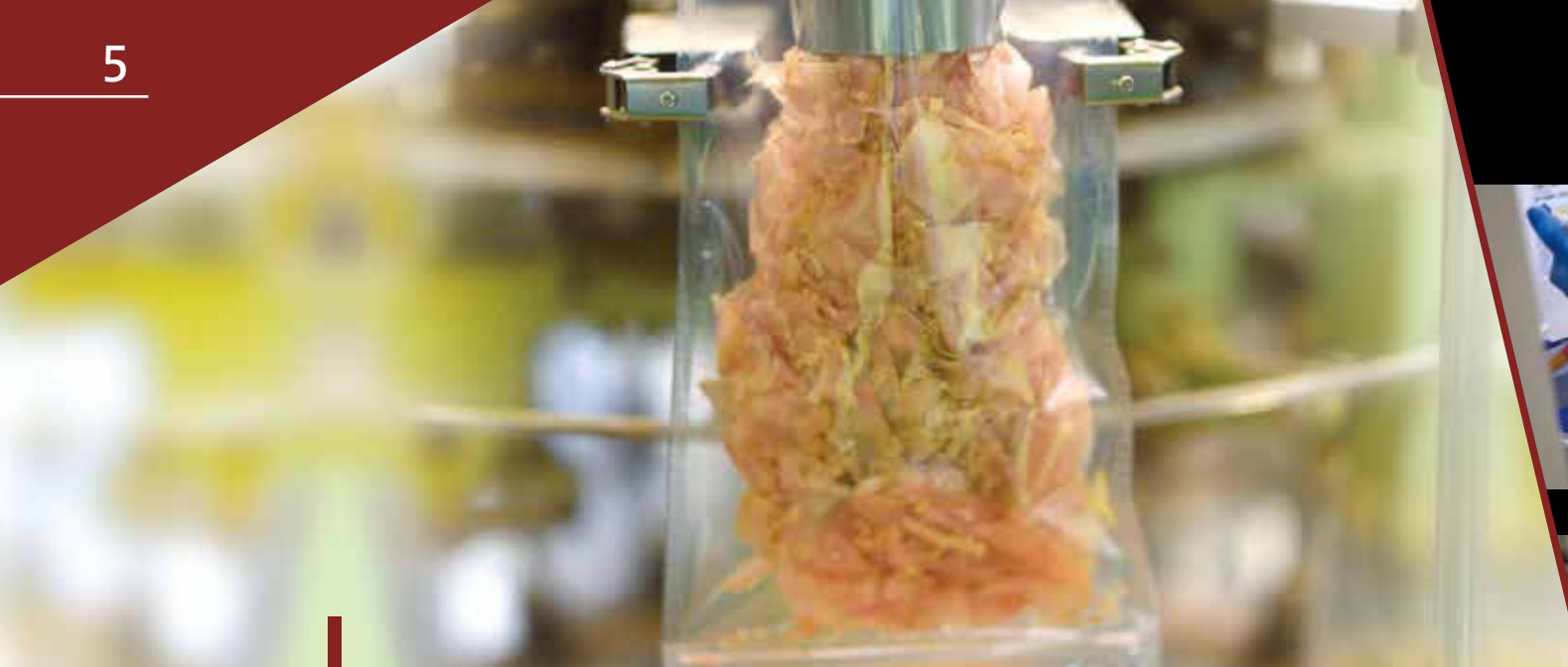


0.01mmの極薄から1mmの厚削りに対応いたします。

粉碎ライン



5mm粒から0.001mm粒まで対応致します。





鰹 節 水産株式会社
MATOBA SUISAN Corp.

〒 898-0036 鹿児島県枕崎市明和町 6 番地

TEL : 0120-72-0437

FAX : 0993-72-5188

info@futamaru.jp

URL : <https://futamaru.jp/>