



透き通った赤い色が美しく、「海のルビー」とも称される桜えび。原浦商店様では、水揚げされたばかりの桜えびを加工し、最大限のおいしさを引き出してお客様のもとにお届けされています。創業は明治の終わりと言わ
れ、5代にわたって続く桜えび加工の老舗です。

今回は、原浦商店様での桜えびの加工におけるFFCテクノロジーの活用と効果をご紹介いたします。

桜えびの仕入れから出荷まで

①仕入れ

早朝の5時半、漁港で新鮮な桜えびをせり落とすところから始まります。長年の経験を活かして鮮度や品質が良いものを厳選し、すぐに持ち帰ります。桜えびは鮮度が命。仕入れから加工までの工程を1~2時間で終えます。



②水洗い

持ち帰った生の桜えびは、すぐに水洗いします。このときFFC元始活水器処理水でパイロゲン500倍希釀水をつくり、使用します。

使用しているFFC製品

FFC元始活水器

工場内の水はすべてFFCウォーターです。



製造工程で
パイロゲンを
活用

ここでFFCウォーターを活用することで、**生臭さが軽減され、鮮度が長く保てる**そうです。



③加工

商品によって、3つの工程に分かれます。

「生冷凍桜えび」

水洗いした桜えびを、そのままパック詰めし、急速冷凍します。-60°Cで瞬時に冷凍することで、桜えびの細胞を壊すことなく獲りたての鮮度や味が保持されます。



「金あげ桜えび」

茹で釜にパイロゲン500倍希釀水を入れ、塩と一緒に桜えびを茹で上げます。釜からあげて冷ました後にパック詰めし、急速冷凍します。



「天日干し桜えび」

桜えびを仕入れた日が晴れている時のみ、天日干し桜えびを作ることができます。水洗いした桜えびに太陽の光を浴びせてしっかりと乾燥させた後、パック詰めをします。



FFC活用の効果

【桜えび】

色ツヤが出て鮮度が長くなかった



仕入れから最終工程の「冷凍」や「金あげ」「天日干し」までに1~2時間かかりますが、FFCウォーターで水洗いすることで桜えびの色合いや鮮度が長く維持されるようになりました。

味の幅が広がり まるやかになった

FFCを活用することで、より一層味に深みが出て、まるやかでおいしく仕上がるようになりました。

【施設環境】

工場内においが 軽減された

以前は、魚介類を加工する工場特有のにおいが気になっていた時もありましたが、FFCを活用してからは気にならなくなりました。

排水溝がきれいになり コンクリートが白く維持されている

エビを洗ったり茹でた後に排水を流しますが、排水溝のコンクリートは白くきれいで、ほとんど汚れやにおいが残っておらず、掃除が楽になりました。



排水がかかる鉄格子の サビの進行が 止まっている

排水がかかる鉄格子にサビが発生して赤黒い色になっていますが、触るとサラサラとして硬く、手にサビが付着しません。



赤堀グループと共同研究を行っているハーバード大学の研究結果によると、FFCを活用することで赤サビが黒サビに変わり、表面に「不動態」という非常に耐久性に優れた層が形成されます。原浦商店様の場合も、FFCウォーターの継続的な使用によってサビの進行が抑制され、より強固な状態になっていることが考えられます。

いろいろな料理に 使えます！



花が咲いたような赤色が美しい桜えびは栄養価が高く、料理にちょっとぴり添えるだけで、風味や彩りがグンと引き立ちます。ピザやカキ揚げ、焼きそば、パスタ、豆腐、ふりかけなど、幅広くご活用いただけます。桜えびでオリジナルメニューを楽しんでみてはいかがでしょうか？



生産者のお話



代表 原 裕喜 様(右)
奥様 裕美子 様(左)

桜えびは世界的にも希少な生物として知られ、日本では駿河湾だけで水揚げされます。仕入れてからすぐに「生冷凍・釜あげ・天日干し」の加工をし、お客様のもとにお届けします。桜えびは料理の彩りを良くしたり、風味を楽しめるだけでなく、毎日の健康維持にもおすすめです。健康な身体づくりに重要な力ルシウム、マグネシウム、鉄、銅、亜鉛、EPA^{*1}やDHA^{*2}などが小さな体にぎゅっと詰まり、頭から尻尾までまるごと食べられます。

FFCテクノロジーを活用して、さらに桜えび特有のまろやかで風味豊かな味わいを引き出せるようになりました。駿河湾の恵みである桜えびを、少しでも多くの方に知っていただきたいと思います。ぜひ一度ご賞味ください。

(※1)EPA…エイコサペンタエン酸 (※2)DHA…ドコサヘキサエン酸
EPA・DHAともに魚介類に含まれる栄養素で、人の発育や健康維持に重要と言われています。