

伝統とオンリーワンの味を食卓へ
(有)亀井蒲鉾

ソウルフードじゃこ天を
若い世代にも伝えていきたい



1897(明治30)年の創業以来、歴史と製法を引き継ぎながら練り製品の製造販売を行う(有)亀井蒲鉾。代表取締役社長の亀井 長幸さんは、4代目として伝統の味を守りながらも新商品の開発に注力しています。生魚だけを使った無添加で安心安全な商品や、食品ロス削減のため廃棄になるマダイの中骨などを使った商品の開発に取り組むほか、宇和島のソウルフードのじゃこ天や練り物を若い人にも食べてほしいという思いで、ふわふわでやわらかい食感の商品を独自に開発しました。

さらに11月には子どもたちじゃこ天に親しみを持ってもらえたらという思いで、愛媛県を舞台にした絵本「かなしきデブ猫ちゃん」とコラボした商品を作りました。長幸さんの妻で専務取締役の万織さんは「猫が好きな魚の形のじゃこ天にしたので、興味を持って楽しく食べてほしい」と願います。

また、秋田県との間に芽生えた絆から全国的にじゃこ天が注目されています。「これをきっかけにぜひたくさんの方が揚げたてのじゃこ天を食べに宇和島に足を運び、宇和島のいい所を知ってもらえたら」とにこやかに話してくれました。