



キジハタ

平成29年度第3回 鳥取県農商工連携促進ファンド事業に採択されました

当社で養殖している“キジハタ”を使用したキジハタ炊込みご飯が鳥取県農商工連携促進ファンド事業に採択されました。

当社は平成25年から廃棄物焼却炉の廃熱を利用し、キジハタ(アコウ、アカミズとも呼ばれます)を養殖しています。この事業が五年目を迎え、ようやく販売できるサイズまで成長してきました。キジハタは、一度は食べてみたい高級魚ランキング上位に支持される魚種であります。私たちは、そのキジハタを使用した新商品を作り、多くの方々に食べて頂きたいという思いがようやく実現しようとしています。

この新商品の開発には、「ののこめし」で有名な地元の郷土料理を普及させた実績を誇る有限会社こめや産業様と連携し、試行錯誤の上完成致しました。

キジハタのアラの出し汁まで余すところなく使用し、もち米と一緒にふっくらじっくり炊き上げ旨味がギュッと詰まった炊込みご飯になりました。その名も「赤めし」と命名致しました。今後、この「赤めし」が鳥取県、境港産の新たな特産品となるよう頑張ります！



ECO で未来を創造する