おしごと拝見
OSHIGOTO HAIKEN
VOL.44

市内企業の優れた技術力や製品、サービスを紹介します。

株式会社 山形飛鳥

京田工場 工場長代理
梶原公太さん
当社のキャッチフレーズは「イカに恋してる。」

京田工場

独自の精製技術でよりおいしく

当社はイカの刺身や塩辛・肝醤油（ゆ）などの商品の製造販売を行っており、最大の強みは独自の精製技術です。酒田港に水揚げされた船凍イカを、自社特許の切り込み加工機械や、肝を特殊精製機によってオイルとエキスと不溶物に分離する技術を用いることで、余すことなくイカのおいしさを引き出しています。

商品の中でも肝醤油は生産が追い付かないほど人気で、12月から稼働する京田工場では1日で3トンから4トンの生産を予定しています。

イカでイカを食す

イカ刺しは、酒田港で水揚げされた船凍イカを素早く処理することが味の決め手になります。解凍した船凍イカはこだわりの製法・加工で、とにかく「ウマいっ」商品づくりに努めています。その後、急速冷凍をすることにより、旨み（うま）を保持したまま商品として出荷します。

この鮮度の高いイカ刺しを、株式会社みどりサービス マルノー山形との共同開発によって作られた、臭みのない肝醤油で食べることで、イカの旨みがさらに引き出されます。皆さんもイカの旨みを存分に味わってみませんか。

イカの肝醤油
味の均一化が難しかったため捨てられていた肝をおいしく加工。

自動イカ開き機
イカの鮮度を保つには、スピードが大事。自動イカ開き機は、早く正確に処理できます。

企業の概要

沿　　革	平成27年11月現商号で船場町に設立、平成28年11月京田西工業団地に新工場を開設
商　　号	株式会社山形飛鳥
資 本 金	1,000万円
住　　所	酒田市船場町2-4-12
電　　話	☎43-1161
代 表 者	代表取締役 五十嵐七朗
従業員数	80人
事業内容	イカの肝醤油などの調味料、イカ刺しや塩辛などの加工食品の製造・販売

編集後記

編集長のひとりごと ―特別編―

「私の街さかた」12月1日号の表紙は、プレステージ・インターナショナルアランマーレのホームゲームから、スパイクを打つ佐藤綾選手の写真。トヨタ自動車戦は、0―3というセットカウントとは思えないほどの好ゲームで、昨期優勝の強豪チームに「食らいついた」という表現がぴったりでした。

本紙1日号連載の、ボイスオブアランマーレ。「なぜアランマーレなのか？」と問われれば、それはやはり「酒田のチーム」だから。本県には、モンテディオ山形などのスポーツチームがありますが、本拠地は内陸地方。道路がよくなったとはいえ、やはり遠いという印象があります。そんな中、酒田を本拠地に活動するチームの存在は、応援するファンにとっても、スポーツに取り組む子どもたちにとっても貴重な存在。酒田で暮らし、仕事をし、練習を重ねる選手の姿を伝えたい。そんな気持ちから生まれた記事なのです。

同記事のインタビューで選手たちが見せる一面は、まじめだったり、ひょうきんだったりと、実にさまざまですが、最後に必ず口にするのは、支えてくれる人への感謝と、その思いに勝利で応えたいという決意の言葉。

決意を体現するかのように、最後までボールを追い、奮闘する姿。そして試合後のインタビューで見せた悔しい表情。ファインダーを通して伝わってくる選手たちの思いに、ぐっと胸に迫るものがありました。

今回の結果は残念でしたが、今後もリーグ戦は続きます。2試合を通じて、体育館内に響いたホームの大声援。次のホームゲーム、さらに大きな声援で勝利を後押ししたいもの。

できれば私も会場で「アラーンマーレ！」と叫びたいけれど…取材なんだろうなぁ（笑）

広報広聴係　大井正紀

◆「市役所へ行こう」はお休みします。