

# 蒲鉾探検隊

創業明治45年 **江木蒲鉾店** さん  
(島根県浜田市)

今回の蒲鉾探検隊は島根県浜田市の「江木蒲鉾店」さんをご紹介します。浜田市と言えば名物「赤てん」ですが、この「赤てん」を全国にお届けされているのが「赤てん本舗 江木蒲鉾店」さんです。本商品は唐辛子のピリ辛感と、パン粉をまぶして揚げたサクサクとした食感が人気で、お酒のおつまみとして、ご飯のおかずとして、地元では食卓に欠かせない商品です。また、地元をはじめ県外でも居酒屋のメニューに「赤てん」があるほどの大人気商品です。

今回のレポーター、営業部の重永次長によると、浜田に宿泊して居酒屋に行くメニューに赤てんがあり、中でも「赤てんのとろーりチーズのせ」は大変「うまかった」とのことです。



島根県浜田市朝日町1426-4  
tel0855-22-1538



重永次長、江木社長、柳屋副社長



## 江木蒲鉾店 江木修二代表取締役社長のコメント

浜田の赤てんは戦後60年位の歴史があり、今日まで地元のお客様を大切に愛される商品作りを続けて参りました。赤てんは昔は地元消費の商品でしたが最近メディアに取り上げられるようになってからは島根県内と少しではありますが県外発送も伸びています。

現在当社の赤てんは、東は松江、西は山口の萩、南は広島くらいまで出荷しています。広島市の炉端屋さんからは島根の珍しい「お酒の肴」として、定期的に注文していただいています。そして、「浜田の特産品」といえば「赤てん」と言われるようになりました。

残念ながら昔20数社あった浜田市の蒲鉾屋さんも今では3社となりましたが、今後は地元の特産品としてではなく、「島根県の特産品」といえば「赤てん」と言われるように力を入れていきたいと思っています。

会社概要<http://www2.crosstalk.or.jp/akaten/>

お取り寄せ<http://www.47club.jp/shop/i/i35M-000071ycx>

江木蒲鉾店 赤てん 検索

### 赤てんの由来

戦後大手水産会社より魚肉ソーセージが始め、売上が減少。それに対抗する製品として江木蒲鉾店創業者が同じ魚肉を使った商品で食欲をそる「赤色」、パン粉を表面に塗した「サクサク感」、唐辛子を入れた「ピリ辛感」をコラボした新商品を開発した事がはじまり。名前の赤天は以前はフライ天、ピリ辛天と呼んでいたが昭和61年に全国放送のTV番組で取り上げられ、レポーターが「赤い天ぶらだから赤てんですね」との発言から「赤てん」のネーミングで定着した。商品の歴史は60年以上あるが「赤てん」としての歴史は20数年。



赤てん20枚入り化粧箱 ¥2,268(税込)



新発売!!  
「は〜と赤てん」



## (1次鍋) 3段ガス式(2次鍋)IH式 ハイブリッドフライヤー導入!

このたび既設機の老朽化が進み入替えを検討していたところ、いいタイミングでヤナギヤさんからIHフライヤーのご提案を頂きました。工場の作業環境も考え、また工場の電気容量にも空きがあり、状況的にも大丈夫でしたので導入を決めました。

使用しての感想としては、油に関してはまだ厳密に検証していないので分かりませんが、1次鍋を3段式にして以前と同じスペースで滞留時間を長く取れたので商品的には良くなったと思います。

また、機械の操作性はシンプルで操作しやすくなったと思います。作業性も1次鍋を3段にした事によって機械全体がコンパクトに仕上がって作業しやすくなりました。

また、ランニングコストについても油代はまだ出ていませんが、ガス代と電気代を比較しますと以前より月に4万円コストが下がりました。工場内環境も2次鍋(IH)からの放射熱がほとんど無いので、以前のフライヤーの時より良くなったと感じています。

最後にヤナギヤさんへの要望としては、更なる機械提案をお願いしたいことと、巡回メンテナンスの充実を期待しています。

