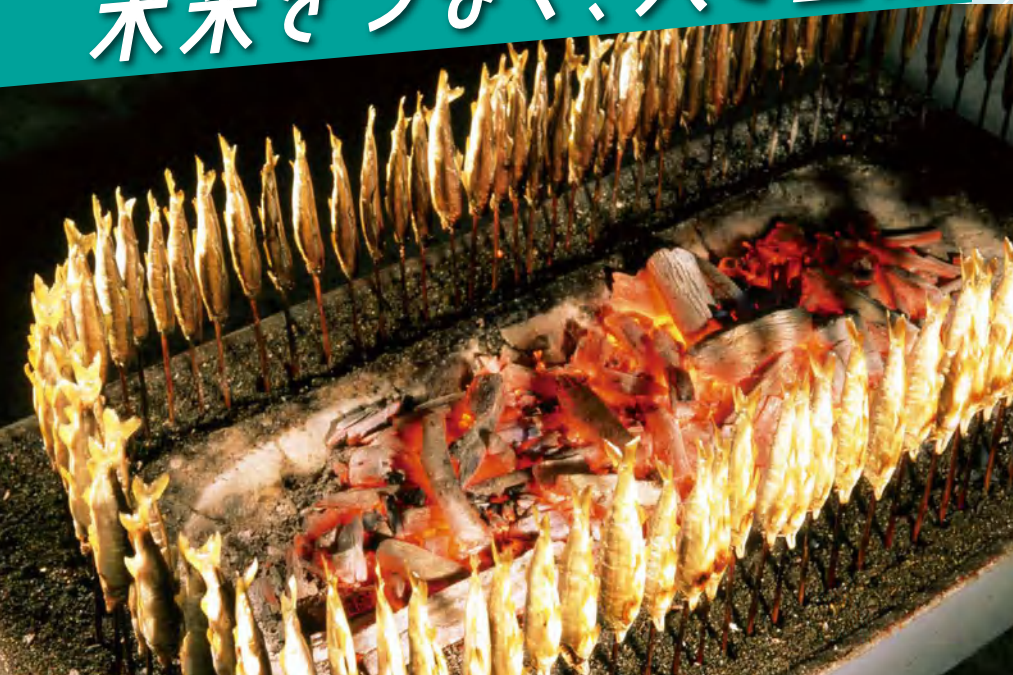


人のチカラと企業のチカラで未来へとつなげる。
佐伯市発の働く人々をご紹介します

未来をつなぐ、人と企業

Vol.
07



株式会社 錦幸園

佐伯市本匠宇津々785 ☎56-5711 (fax 56-5711)
<https://www.ayushou-kinkouen.com> 設立年月:1965年5月
資本金:1,000万円 従業員数:7人(令和5年10月現在)



動画はこちら。



佐伯のアユのおいしさを伝えたい

アユ一筋50余年の錦幸園は、豊かな自然と、清らかな水に恵まれた本匠でアユの養殖から加工までを一貫して行っています。「アユの養殖には水が重要。稚魚の頃はオゾンで殺菌した安全な地下水、ある程度育ったら本匠の谷川水を使っています」と社長の矢野精幸さん。大自然の恵みを受けて育つアユは稚魚の頃からしっかりと餌を食べ、健康そのもの。味わいも高く評価されており、郵便局の頒布会などを通して、全国各地に届けられています。

地元根ざした商品を開発

矢野さんはアイデアマンでもあります。アユを備長炭で焼くため

の炭火釜を開発したり、「ガスで焼いても備長炭で焼いたような味になる」と評判の塩焼き用商品「塩焼ん鮎焼くだけよ」を考案したり。さらに昨年10月、郷土料理をアレンジした「鮎こまだし」が調味料選手権2022で大分県唯一の入賞を果たしました。「私が小さな頃は佐伯の川にもアユがたくさんいてね。よく「ちゃん掛け」で捕って食べていたよ。そのおいしさを伝えたくて」。そう話す矢野さんはアユの稚魚を川に放流するなど、資源保護活動にも取り組む。貴重な川を守っています。錦幸園の商品は市内でも購入できるのでぜひ味わってみてください。

会社のここが好き

地元で養殖したアユを全国にお届けできることを誇りに思っています。加工の際も備長炭で焼いたり、無添加にしたりこだわっているの、お客さまの「おいしかったよ」という声を聞くのが一番うれしいです。



※1 郵便局の物販サービス ※2 野菜ソムリエ協会が主催 ※3 佐伯海の市場〇、市内のトキハイナグストリー、道の駅やよいで販売