

はじまりは
「もったくないない」

SDジヨーズ

～ふかひれの身～

たんじょう秘話

「シャークフィニング」を聞いたことがありますか？

ふかひれになるサメのヒレを切り取った後、生きたままサメを海に投棄する残酷な密漁のことです。

私たちは食を通じて、この事実を伝えること、サメ肉の価値の底上げをすることで、漁業の助けになること、シャークフィニングが減ることを目指しています！

お問い合わせ

甲信食糧株式会社

山梨県中央市山之神通団地 2-1-2

055-273-4561(代表)

<https://www.kfood.co.jp>

12

つくる責任
つかう責任



9

産地を
応援しよう



11

和食文化を
伝えよう



12

食育を
推進しよう



ふかひれの切身を

山梨県産 **ゆず味噌味** で仕上げました。

ぱぱっと、かんたん！
電子レンジで

90秒

Point 1

ふかひれの身

以前、まぐろ漁と一緒に引き上げられたサメは、ふかひれになるヒレだけを切り取られ、生きたまま海に戻されるという残酷な扱いを受けていました。現在では、このような漁を規制する国が増えてきており、日本でも禁止されています。そこで徐々に「モウカ」の名で流通するようになりましたが、主にはんぺん・かまぼこなどの練り物に使用されることが多く、高たんぱく低カロリーという良い原料にも関わらず扱いの難しさもあり、サメ肉自体の価値が高くありません。SDジョーズはサメ漁獲量が日本一の宮城県のサメ肉を使い、手軽に美味しく食べられるように工夫しました。

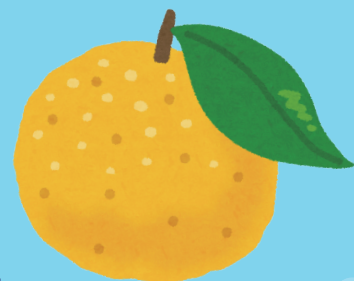


Point 2

ゆず

天然ビタミンCが多く、成人病の予防効果があるペクチンも多く含まれていることから健康食品として注目されている「ゆず」。

ダイヤモンド富士の名所として知られる山梨県旧増穂町の小室・高下地区（穂積地域）は、富士山を東に、秋の陽をいっぱい浴びられる立地条件の良さから、古くからゆずが生産されています。SDジョーズには、品質が良く京浜地方で最高級品と折り紙つきの「穂積の柚子」を使用し、「ゆず味噌味」に仕上げています。



Point 3

発酵食品

腸内環境を整え、自己免疫力を高める働きがあると言われている発酵食品。新型コロナウイルスのパンデミックも後押しし、日本の発酵食品は世界からも注目を集めています。発酵することで栄養価がアップすることや、風味や旨味を引き出すことで余分な化学調味料が不要になるところも健康面に良いポイント。SDジョーズでは、大豆は山梨県産、塩はまるやかな旨味が特徴の沖縄県産、水は名水地 山梨県産と原材料にこだわって作った中込家の手造り味噌をはじめ、日本酒、甘藷、みりん、かつお節の計5種類の日本の発酵の力で美味しく仕上げました。

