かのやん よかもん

Hacchi（ハッチ）の「熟成かんぱち」

鹿屋の特産物としても有名な「かのやカンパチ」を使った新商品が誕生しました。

「熟成かんぱち」とは、素材の熟成中にあえて空気にふれさせる独自の製法で、新鮮な「かのやカンパチ」を6日間熟成させたものです。この製法により、通常の刺身に比べ最大約8倍の旨味成分と、カンパチとは思えないほどやわらかな食感を引き出すことに成功しました。おいしさが舌に絡む、とろりとした食味と上品で濃厚な旨味は、お酒（特に白ワイン）との相性が抜群とのこと。

熟成かんぱちは、高品質冷凍を実現する特殊な設備によって、マイナス18℃の瞬間冷凍が施されており、解凍すればいつでも新鮮な状態で食べられます。現在は寿3丁目のHacchiでのみ販売。順次、市内各所で販売する予定だそうです。

仕入れから完成まで全てが地元産の「熟成かんぱち」。オーナーの蜂谷拓広（はちやたくひろ）さんは、「まずは鹿屋、鹿児島で愛される商品を目指し、県外、そして世界へと鹿屋のカンパチを広めたいです」と意気込みを語りました。

「熟成かんぱち」はオーナーの蜂谷さんの別店舗「創作田舎料理この路（みち）（北田町）」の監修。味付け済みのカルパッチョ（720円、販売中）と、柵（さく）（切身160～180g相当）がセットになった贈答用（近日販売）がある。

Hacchi
（寿3丁目3137-1）
TEL 0994-36-0815

編集後記

常 日頃から健康には気をつけたいものです。バランスのよい食事や定期的な運動など色々ありますが、とりあえず「鼻呼吸」から始めてみようと思います。（上古殿）

に こにこして出迎えてくださった松橋婦人会の皆さん。気さくにたくさん話をしていただきました。皆さんが元気に楽しく活動している光景が目に浮かびます。（池之上）

笑 顔が素敵な女子高の牧之瀬さんと堀内さん。コロナ感染予防のためマスクを着用し、撮影時のみ外して貰いました。表情を拝見しながらの取材が待ち遠しい。（徳永）

顔 ではなく、人は中身で勝負。鹿屋のために情熱のある人が集まりますように。写真撮影に協力してくれた新規採用職員の皆様ありがとうございました。（櫛間）

✂キリトリ線

お便り＆メッセージ

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報は、抽選・賞品（賞品引換券）の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはございません。