

平成 29年 10月 13日

お客さま各位

株式会社 三好野本店
代表取締役社長 若林昭吾

食材一部変更に関するお詫びとお知らせ

日頃は弊社をご利用いただきまして誠にありがとうございます。

さて、弊社の商品「祭ずし」の具材となる「も貝（正式名称：サルボウガイ）」が昨今の豪雨の影響などで不漁となり、今後の供給が困難な状況となっております。誠に心苦しいのですが、「あさり」に変更とさせていただきます。お客さまには、多大なご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。今後も魅力ある商品づくりに努めてまいりますので、引き続きご愛顧いただきますようよろしくお願い申し上げます。

記

1. 変更する食材

「も貝」→「あさり」に変更。調味料等の味付けの変更はございません。

2. 変更日

2017年10月23日（月）出荷の商品より変更いたします。

3. 原因

別紙の調査報告書をご参照ください。

4. 対象商品

- | | |
|-----------------|---------------|
| ・桃太郎の祭ずし | ・はなやぎ 二段重ね |
| ・祭ずし 極 | ・贈答用祭ずし |
| ・岡山後楽園のお弁当（秋・冬） | ・一升桶ちらし |
| ・お祭り弁当 | ・祭ずし（5人前） |
| ・愛媛みかんブリの西京焼き弁当 | ・ちらしずし（900円） |
| ・下津井旅情 | ・新春祭ずし ※おせち商品 |
| ・八角祭弁当 | |

5. ラベル等の変更点

- ・一括表示「も貝煮」→「あさり煮」
 - ・書類中の原材料「も貝煮」→「あさり煮」
 - ・書類中の産地「日本」→「中国」
- ※アレルギー、添加物は変更ございません。

以上

も貝の現地調査報告書

有明海（佐賀県）は全国の約8割以上の漁獲量をあげる最大のも貝漁場です。海苔網の下で養殖して海苔収穫後に支柱を撤去、底引き網で漁を行っている。養殖の漁期は毎年5～7月初めごろ。天然は秋にも漁をするが数は少ない。

その他の産地は三重と愛知。岡山（寄島付近）でも数年前まで採れていたが、土壌が悪くなり今は中止しています。

1. 有明水産振興センター

漁獲量（殻付き）が昨年は2800トンあったが、今年は570トンに激減している。

※昨年対比80%減

異常気象等の豪雨によって海水が低塩・低酸素になり生命力の弱い小さい貝が死滅している。そのため残った大きい親貝のみが漁獲されている。

対策として今年は漁師に依頼して稚貝を多くまいている。

そのため2年後は漁獲量が通常に戻る見通しである。

※1年でも採れるがサイズが小さい場合が多い。



2. 有明海漁業協同組合

今年は今までの中で一番の不漁の年になった。

原因としてここ2年ほとんど種付けをしていなかった。

海苔業がメインのため、海苔業で体力を使いきって漁を行わない場合がある。

最近ではビゼンクラゲの中国での需要が高く手間も掛らないため、も貝からビゼンクラゲに切り替える漁師も出てきている。

※も貝は、支柱の撤去・ムキ身加工などかなり手間が掛る。

殻取り加工業者10社全て今年は5月で終了している。

現在、在庫が全くない状態で、赤貝缶詰（日水）用に確保するのが精一杯だった。

3. 今後の見通し

秋（天然）の漁獲量はかなり供給が不安定なため、食材変更せざるをえない状況となりました。来季についても十分な確保の保証が採れてから戻すかどうか検討していく予定です。

大変ご迷惑をお掛けしますが、ご理解とご協力のほどお願い申し上げます。