

New Product

カマスミンチ

椀種、揚げ物、つまれにオススメ。

朝獲れの水カマスを使用したミンチをご紹介します。
1匹1匹手作業で水洗いをしてからミンチにしているため、よけいな臭みはありません。
無添加なので素材の味をそのままに。
お客様の好みに合わせてご調理いただけます。



カマスは漢字で梭子魚と書きます。体は細長く、背びれが2基あります。大きな口と犬歯状の鋭い歯が大きな特徴です。

新鮮さの秘訣

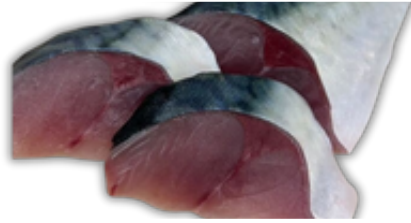
ハマストで取り扱うオリジナル製品のほとんどが「新鮮」と謳います。その理由はハマストの「場所」と「設備」。ハマストは市場から徒歩2分。更に朝獲れ鮮度バッグのお魚を-60度で急速冷凍する設備を完備。これが新鮮と自信を持って謳える秘密です。

丸藤通信

第8号

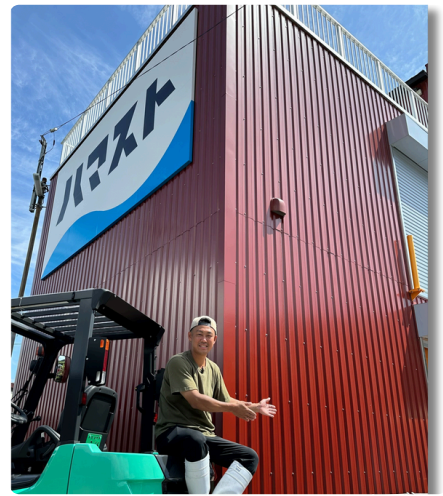
おすすめ! メさばフィレ

ハマストは”新鮮さ”で勝負する。



鯖はマサバ、ゴマサバ、大西洋サバの3種類に分けられます。日本で獲れる鯖はマサバとゴマサバのみです。鯖の寿命は8年らしく、4年目ぐらいが最も食べごろだと言われています。

前回の第7号でも特集したメさばフィレ。イチオシの訳はその鮮度。急速冷凍しているため、解凍後もほぼ刺身のような食感と味わい。不動の大人気商品をぜひお試しください。※注文殺到しておりますのでお早めに!



ど冷えもん設置

熱海駅改札付近に「伊豆網代の冷凍干物自販機」を展開。冷凍の干物を自販機で販売するのは初の試みです。監修するのは地元の企業以下3社。「ハマスト」「小澤商店」「干物屋ふじま」。干物はひとつひとつ個体差があるため、自販機に販売する商品は装填基準をクリアした選ばれし干物たちです。手作業で作られたこだわりの干物を旅の思い出に浸りながら食べ比べてみてください。



一部製品をご紹介します!



◀小あじ干物

利尻昆布を効かせた 小あじ干物

網代といえばアジ。天然の塩と利尻昆布の出し汁を絶妙に効かせた天日干しの小あじ。素揚げにすると頭から尻尾までバリバリおいしくいただけます。自販機では10枚セット¥1200で販売。

網代のハイパー干物 クリエイターとのコラボ!

最適な塩度と干し加減による完全天日干し。愛情と技術の一步先を行く“干物屋ふじま”の干物をなんと自販機から。



◀サバ潮干し

サバみりん干し▶

下れと燈節心の造一筋  丸藤

所在地：静岡県熱海市網代458-3
お電話：0557-68-4147
定休日：土曜日・日曜日

会社概要	干物自販機	ハマスト ご注文
		