

いつも
ありがとうございます！！



五つ星はぎ

HP



Instagram



美味しい魚を食卓へ 干物製造の新たな挑戦！五つ星はぎ

「五つ星」に
込められた思い

魚の旨み凝縮！
新たな製法を確立

贈答用ギフトセットも
おすすめ♪

「五つ星」に込められた思い



子供からお年寄りまでおいしく食べられる、地域の魚を食卓に。海産物の製造加工を行う新たな会社、五つ星はぎさまが今年の春に誕生しました。代表の児玉さまは、これまでに小売店の店長、工作機械の販売や修理を行うセールスエンジニア、製造工場長兼営業を務めた経験をお持ちです。前職の干物加工販売会社が事業をたたむことを決定した際に「どうにか新しい形で引き継がないだろうか」と立ち上がったのが児玉さまでした。工場長兼営業として培った技術、ノウハウ、そして人脈を活かして開業するより前に営業活動を開始！人望も厚く、当時の社内から「一緒に頑張ろう！」「より良い商品を作り上げよう！」という熱意ある仲間が集まりました。製造の楽しさ、萩の水産加工を持続する誇りを感じられるこの業界で歩み続けることを決意され、4月からついに事業がスタート。社名である“五つ星”にちなんだモットーは「五方ヨシ」。社員・取引先・顧客・地域・次世代に繋ぐ未来。これら5つの輪を大切にしたいという思いが込められています。

魚の旨み凝縮！新たな製法を確立

食の欧米化により魚介類の消費量が減少しているなか、新鮮で美味しいお魚をご家庭へ届けるためには工夫が必要でした。伝統的な製法を守りながらも更に高い価値を生み出すために、五つ星はぎならではのオリジナル商品の開発に挑みます。そのひとつが「旨ふわ蒸ししらす」。茹でると流れ出てしまう素材の旨みを、蒸すことによってぎゅっと閉じ込め、ふわふわ食感でしらす本来の美味しさを表現します。創業前に参加された萩市ビジネスコンテスト2023では、五つ星はぎさまだからこそ実現できる味わいが確立したことをプレゼンされました。しらすの他にも、秘伝のタレに漬けたアジやいわしのみりん干し、ひとくちサイズのイカの釜揚げ等を展開。従来の干物から更に一步踏み込んで、現代の食卓にも馴染みやすい味付けを柔軟に取り入れた、こだわりの商品を作られています。



贈答用ギフトセットもおすすめ♪



五つ星はぎさまの商品は旬の新鮮なお魚を取り扱い、全て手作業で愛情込めて作られています。やみつきになる甘辛さが美味しいアジのみりん干しは、身が厚くて食べ応え抜群！ご飯がパクパク進む一品です♪工場でも直売と、贈答用ギフトセットも販売していらっしゃいます。萩で生まれた新たな味わいを是非、萩に縁のあるご友人や大切な人へ届けてみてくださいね。

【あげる！はぎビズ】 萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP
ブログで毎日情報発信中♪



はぎビズだより
バックナンバー

