

山小三が仕入する生産者(例)

北海道 中嶋 均さん
北海道 青木 義嗣さん
北海道 常呂かき
石川県 宮本 哲也さん
石川県 能登かき
兵庫県 大河 優さん
兵庫県 坂越かき
福岡県 上野 慎一郎さん
福岡県 みるくかき
岩手県 藤田 敦さん
岩手県 広田 湾
宮城県 高橋 洋さん
宮城県 長石かき
三重県 佐藤 文彦さん
三重県 的矢かき
広島県 三保 達郎さん
広島県 かき小町
長崎県 末竹 邦彦さん
長崎県 九十九島

株式会社 山小三
東京都大田区東海3の2の8
東京都中央卸売市場大田市場
電話 03 (5492) 4381
FAX 03 (5492) 4380

海の味といっしょに 全国のカキをお届け

東京都中央卸売市場 大田市場の仲卸 山小三

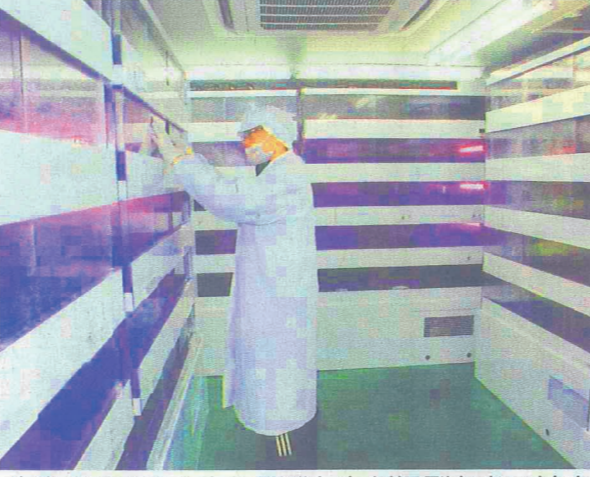
低温型かきいけす

世界で初めて導入

山小三(やまこさん、山田伸一社長)は東京都中央卸売市場大田市場(東京都大田区)に店舗を構える、貝類に特化した老舗仲卸だ。日本で初めて米国、豪州などから正式に生きたカキを輸入・販売したハイオシア的存在。現在は両国の他、北海道から九州まで日本国内14カ所の養殖業者から直接仕入れを行っている。昨年8月に都内でオイスターバーなどを経営するバル・ジャパン(東京都港区・藤野豊社長)の子会社になり、同年12月までにカキ保管施設を兼ねる仲卸店舗を全面改装。世界でも例のない独自の「低温型かきいけす」を設置し、カキが育った海の味を損なわず、衛生的な環境で鮮度を保って出荷できるシステムを整えた。

全面改装で品質管理強化

個々の養殖業者と直接ワシントン州オイスター行い、奥のクリーンルームでカキの生産から、大田市場にあるムでカキを保管する。山小三の店舗には、さまざまな産地のカキが付いた縦型冷蔵庫(同)が各1台あり、急速凍結庫はハーフシェルオイスター型で凍結に使う。今後は高圧洗浄機にかけ、殻の隙間に残った汚れを除去。クリーンルームで保管し、到着日プラス2日以内に出荷する。



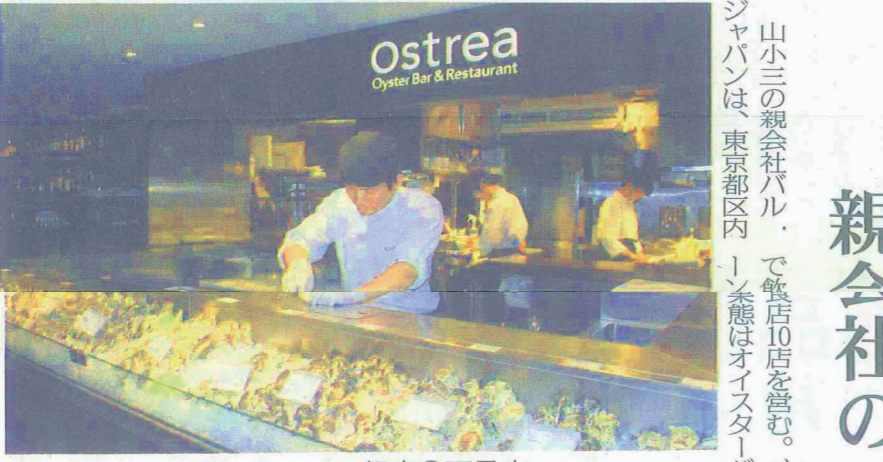
生産者の声をもとに開発した低温型かきいけす。手前の作業室と奥のクリーンルームは自動扉で仕切られ、入り口と出口をそれぞれ、白衣・マスク・帽子を着け、手指を消毒して入り口をくぐる。5段×6台の「低温型かきいけす」を含む工事全体の設計・施工を担ったのは福田エンジニアリング。店舗を覆うパネルは福島工業子会社のFSPが製造し、同社がパネル部分や自動扉の施工を担った。スラリーアイス5度の冷水をシャワーのように吹きかけ、カキの活性を抑えながら、殻の乾燥を防ぐ。冷水水の温度はイケースごとに調整し、カキが育った環境に

食の安全・安心さらに徹底

株式会社 山小三
東京都大田区東海3の2の8
東京都中央卸売市場大田市場
電話 03 (5492) 4381
FAX 03 (5492) 4380

中でも「低温型かきいけす」はこれまで前例のない全く新しい施設です。カキの乾燥を防ぐために低温保管によって活性を抑えられるため、生きたカキの鮮度と品質保持に役立ちます。

当社は安政3(1856)年ごろ山小三の屋号で営業を始めました。1990年、築地市場から大田市場への移転に伴って前身の山宗を設立し、当時日本でも唯一だった厚生労働省認定の減菌施設を導入。カキの衛生管理に一貫して力を入れてまいりました。当社は今後とも強みである「食の安全・安心」を徹底し、お客さまの多様なニーズに応えてまいりたいと考えています。どうか一層の愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



Ostrea銀座8丁目店
0円・席料別途を提供するレストラン。客単価はおおむね1万〜1万2000円だ。

坂路尚也店長
「当社は全国の生産者と家族のような付き合いをさせていたが、お客さま(消費者)に産地の取り組みを説明させていただくことで、食の安全だけでなく、安心も提供するよう心がけている。各地のカキにはそれぞれ特色があり、お客さまから産地指定を受けることもしばしば。今後も安全でおいしいカキを提供し、業界全体の活性化につなげたい」と坂路尚也銀座8丁目店店長。

オイスターバーなど10店舗展開

親会社のバル・ジャパン

山小三のこだわり

生産者とのつながり

北海道から九州まで取引先の養殖業者を全て訪問。有力生産者と信頼関係を築き、カキを直接仕入れる。トレーサビリティが明確なだけでなく、作り手の思いやこだわりも消費者に届ける。海外のカキは現在、米国産と豪州産を扱う。

納品・洗浄

殻に泥などが付着したカキは仲卸店舗内で高圧洗浄機(販売元・鹿野商会)にかけ、汚れを取り除く=写真。ちなみに入荷したカキはハーフシェルなどの冷凍加工向けを除き、3日(到着日プラス2日)以内に全て出荷する。

低温型かきいけす

生産者の声をもとに開発したオリジナル保管施設。カキを塩水に漬けず、5〜6.5度に冷却した滅菌海水をシャワーのように吹きかけ、乾燥を防ぐ=写真。カキが育った海の味を損なわないのが最大の特長。設計・施工は福田エンジニアリング。

スラリーアイス

生きたカキを発泡スチロール箱に入れて出荷する際に使う塩水氷。シャーパーット状の微細な氷粒がカキを優しく包み、凍らせないぎりぎりの温度で鮮度を保つ。しかも、通常の砕氷に比べ、早く均一に冷やせる。製造装置は泉井鐵工所製。