

株式会社マル五 はつ天

福岡県 ワンヘルス認証



地域の絆により生み出される
未利用資源を活用した波津の名産品



岡垣町・波津の海と共に歩む株式会社マル五が提供するのは、混じり気のない昔ながらの天ぷらです。主役となるのは、地元漁師がこれまで獲っていたいなかった未利用資源の魚・エソ。「地元の資源を有効に活かし、地域を盛り上げたい」という熱い思いから、漁業協同組合と連携して名産品へと昇華させました。地域の水産業を支え、次世代へ繋ぐための取組がこの商品に凝縮されています。

こだわりは、旨みが最も増す5月から9月に波津で獲れたエソのみを使用すること。添加物や膨らし粉を一切使わず、魚のすり身本来の弾力を活かした製法で、噛みしめるほどに濃厚な海の恵みが口の中に広がります。素材本来の味を大切にします。素材本来の味を大切にします。真つ直ぐなものがづくりが、多くのお客様を惹きつけてやみません。

現在は、お酒にも合うようプレーンに加え、明太イカやチーズコーン、ピリ辛ミックスの4種類を展開。日本酒をはじめ、ビールやワインとの相性も抜群です。地域資源を「もったいない」と慈しみ、地元を愛する人の手で生み出される「はつ天」。その豊かな味わいは、波津の潮風と生産者の温かな情熱を食卓へと届けてくれます。

販売場所

岡垣町観光ステーション、
オンラインショップ、
地域イベント



↑オンラインショップ



ワンヘルスの実践内容

- 波津産のエソを使用
(地産地消の推進)
- 地元漁業協同組合との連携
(地域の農林水産業の継続・育成)