



有村屋股份有限公司成立於1912年，專門生產魚肉糜製品和銷售，在鹿兒島是一家傳統食品的廠家。



■薩摩揚《炸魚肉製品》 さつまあげ（平假名）、Satsuma-age（羅馬音）

薩摩揚是代表鹿兒島縣的特產品也是鄉土料理之一。本公司生產的薩摩揚是使用新鮮的魚肉做為原料，加入鹿兒島縣地產酒（灰持酒）等獨特的調味方法，形成之後用菜籽油油炸做成，所以芳香可口，冷熱皆可食用。此外，胡蘿蔔、牛蒡等各蔬菜混合的薩摩揚也是非常有人氣的產品。

薩摩揚是使用較少脂肪的魚肉，因此含有豐富的蛋白質而且低卡路里。最近成為引人注目低脂肪的健康食品。

“薩摩揚”名字的來歷

鹿兒島縣尚未稱為薩摩時，薩摩藩主二十八代島津齊彬時期，即與琉球有非常密切頻繁的交流。有一傳說，中國菜油炸的做法在此時經琉球傳入薩摩，再加上日本菜蒲鉾的做法，因而創造了“薩摩揚”製品。

鹿兒島當地人稱為“TSUKEAGE”。根據另一傳說，傳入的琉球食品“CHIKYAGI”來到鹿兒島時，由於單字發音錯了，使得鹿兒島人都叫“TSUKEAGE”。“TSUKEAGE”是當時島津藩在加強提升品質時所推薦的產品，所以薩摩揚專賣店逐漸增加，目前薩摩揚已經馳名於日本全國各地了。

薩摩揚的吃法

不需加熱，不用添加調味料，保持原味，即可食用。或者使用電子微波爐、平底煎鍋、燒烤鐵絲網等進行加熱亦可。甚至也可以用油稍微油炸一下，更增添美味。也可以加芥末醬油來改變口味。還有，也可以利用火鍋或熱炒等料理方式，做出各式各樣烹調的變化。

關於真空包裝的產品，在微波爐使用的時候，請預先從包裝袋取出之後再進行加熱。



■蒲鉾《蒸魚肉製品》 かまぼこ（平假名）、Kamaboko（羅馬音）

蒲鉾是為了追求魚介類之美味，加上具有容易保存的特性，可以說是日本獨特的加工技術。

蒲鉾最初在日本的文獻記載，雖然是在平安時代初期的事，然而在那個時期之前，似乎已經有使用小木棒捲上魚肉糜來燒烤食用。從那個時候，用小木棒捲上魚肉糜的蒲鉾，其斷面看起來很像竹的輪狀，所以就稱這種食品為“竹輪”。現在，一般所知道的，在室町時代開始，就有出現使用木板來成型蒲鉾。然而目前，在日本各地已經有各式各樣的蒲鉾產品上市，做為土產，並廣受歡迎。根據地域的差異，雖然做法和材料不盡相同，但是蒲鉾的特徵是都能夠利用該地方特有的“地魚”的新鮮和美味，以及前人的智慧凝結而成。

本公司的蒲鉾是從很早以前就受到本地客人喜好的產品，無論是新年吃年節菜、上梁儀式、結婚典禮的贈品、或是其他的節慶等都廣受採用。

“蒲鉾”名字的來歷

最初蒲鉾的形就是現在的竹輪形。這個形狀與植物的“香蒲的穗”很相似，而香蒲的穗和鉾

形是很相似的形狀，所以叫“GAMANOHOKO” 然後，發音變化為“KAMABOKO”。



■其他 / 熏煙製品《熏製的魚肉製品》 くんえん（平假名）、Kun-en（羅馬音）

自古以來，蒲鉾的製作被認為是“煉”的技能。然而對這個傳統的做法再加以“熏”的技術，以致生出香濃，圓潤的味道，這就是本公司的“櫻島熏煙”和“珍味”。本公司也不惜花費繁複的製作手續和增加時間的成本，使用櫻花木的木屑來熏煙，使味道產生優雅的香味。在繁忙的日常生活當中，可以讓人聯想到產品的美味和豐盛的感覺。無論是提供給孩子的點心、家族的聚餐，下酒菜或是冷盤前菜等，皆可以盡情愉快地品嚐。



有村屋股份有限公司

鹿兒島縣鹿兒島市南榮3-24-5 郵編891-0122

公司網站 <http://www.arimuraya.co.jp>