



有村屋股份有限公司成立于1912年，专门生产鱼肉糜制品和销售，在鹿儿岛是一家传统食品的厂家。



■萨摩扬《炸鱼肉制品》 さつまあげ（平假名）、Satsuma-age（罗马音）

萨摩扬是代表鹿儿岛县的特产品也是乡土料理之一。本公司生产的萨摩扬是使用新鲜的鱼肉做为原料，加入鹿儿岛县地产酒（灰持酒）等独特的调味方法，形成之后用菜籽油油炸做成，所以芳香可口，冷热皆可食用。此外，胡萝卜、牛蒡等各蔬菜混合的萨摩扬也是非常有人气的产品。

萨摩扬是使用较少脂肪的鱼肉，因此含有丰富的蛋白质而且低卡路里。最近成为引人注目低脂肪的健康食品。

“萨摩扬”名字的来历

鹿儿岛县尚未称为萨摩时，萨摩藩主二十八代岛津齐彬时期，即与琉球有非常密切频繁的交流。有一传说，中国菜油炸的做法在此时经琉球传入萨摩，再加上日本菜蒲鉾的做法，因而创造了“萨摩扬”制品。

鹿儿岛当地人称为“TSUKEAGE”。根据另一传说，传入的琉球食品“CHIKYAGI”来到鹿儿岛时，由于单字发音错了，使得鹿儿岛人都叫“TSUKEAGE”。“TSUKEAGE”是当时岛津藩在加强提升品质时所推荐的产品，所以萨摩扬专卖店逐渐增加，目前萨摩扬已经驰名于日本全国各地了。

萨摩杨的吃法

不需加热，不用添加调味料，保持原味，即可食用。或者使用电子微波炉、平底煎锅、烧烤铁丝网等进行加热亦可。甚至也可以用油稍微油炸一下，更增添美味。也可以加芥末酱油来改变口味。还有，也可以利用火锅或热炒等料理方式，做出各式各样烹调的变化。

关于真空包装的产品，在微波炉使用的时候，请预先从包装袋取出之后再进行加热。



■蒲鉾《蒸鱼肉制品》 かまぼこ (平假名)、Kamaboko (罗马音)

蒲鉾是为了追求鱼介类之美味，加上具有容易保存的特性，可以说是日本独特的加工技术。

蒲鉾最初在日本的文献记载，虽然是在平安时代初期的事，然而在那个时期之前，似乎已经有使用小木棒卷上鱼肉糜来烧烤食用。从那个时候，用小木棒卷上鱼肉糜的蒲鉾，其断面看起来很像竹的轮状，所以就称这种食品为“竹轮”。现在，一般所知道的，在室町时代开始，就有出现使用木板来成型蒲鉾。然而目前，在日本各地已经有各式各样的蒲鉾产品上市，做为土产，并广受欢迎。根据地域的差异，虽然做法和材料不尽相同，但是蒲鉾的特徵是都能够利用该地方特有的“地鱼”的新鲜和美味，以及前人的智慧凝结而成。

本公司的蒲鉾是从很早以前就受到本地客人喜好的产品，无论是新年吃年节菜、上梁仪式、结婚典礼的赠品、或是其他的节庆等都广受采用。

“蒲鉾”名字的来历

最初蒲鉾的形就是现在的竹轮形。这个形状与植物的“香蒲的穗”很相似，而香蒲的穗和鉾

形是很相似的形状，所以叫“GAMANOHOKO”然后，发音变化为“KAMABOKO”。



■其他／ 熏烟制品《熏制的鱼肉制品》 くんえん (平假名)、Kun-en (罗马音)

自古以来，蒲鉾的制作被认为是“炼”的技能。然而对这个传统的做法再加以“熏”的技术，以致生出香浓，圆润的味道，这就是本公司的“樱岛熏烟”和“珍味”。本公司也不惜花费繁复的制作手续和增加时间的成本，使用樱花木的木屑来熏烟，使味道产生优雅の香味。在繁忙的日常生活当中，可以让人联想到产品的美味和丰盛的感觉。无伦是提供给孩子の点心、家族の聚餐，下酒菜或是冷盘前菜等，皆可以尽情愉快地品嚐。



有村屋股份有限公司

鹿儿岛县鹿儿岛市南荣3-24-5 邮编891-0122

公司网站 <http://www.arimuraya.co.jp>