

山口仕出し商店

長崎県長崎市

<http://www.hatoshi.com/>



経営方針

- 地元の特産品を全国に発信する。
- 安心安全な商品作り
- 本物の味をお客様に提供する。

店舗概要

創業年 1921年(大正10年)
売場面積 23.1㎡(7坪)
従業員 4.9人
営業時間 9:30~17:30
定休日 日曜日
売上高 24.134(千円)

商品構成

ハトシ 41.4%
弁当・惣菜・仕出し 58.6%
注:「ハトシ」とは、海老のすり身などを食パンで挟み、油で揚げたもの。「ハトシ」が中国から長崎に伝わったのは、明治の頃とされている。

伝統の手法でつくる長崎ハトシのお店

幕末時代から続く歴史のある「長崎ハトシ」を三代目となる現在のご主人が丹精を込めて、昔ながらのレシピで「長崎ハトシ」を作っている。

当店のメインである「ハトシ」は、素材の良さを生かすことに心がけているという。素材の海老はなによりも、くせの無い甘さ、淡白な美味しさを特長として厳選し、「すり身」にするもの、一尾のまま食感を大切にするものなどの海老を使用している。このように素材の良さを最大限に生かす工夫で、自社ブランドの追求を行っている。

店内には、販売と製造を隣り合わせとして、揚げたてのハトシをお客様に提供できるようなレイアウトとしており、お土産や贈答用として、発送できる体制も整え、インターネット販売も行っている。

さらに、長崎の食文化を代表するハトシを長崎の新しい特産品として、全国の百貨店の物産展で販売している。

