



認知度アップも兼ね、朝市にも出店
限定販売のメニュー
「ヤイトカツオの漬け炙り茶漬け」も人気です



白壁と木のカウンターという
シンプルな店内
カウンター後ろを飾る
真鍮製の真新しい表札



魚の旨みを凝縮 ネット通販にも活路

旬の魚介類を使用した完全無添加の商品づくりが小松原さんの信条だ。「美味しい」体を大切に「季節を楽しむ」をコンセプトに、「いいいな仕事」の少量生産を実践する。仕入れる鮮魚は知り合いの仲買とこまめに連絡をとりながら納得のいくものを揃え、「津本式」という完璧な血抜き法を施し、良好な肉質の状態にすることもこだわりをみせる。商品の主力はお魚ソーセージで、その他にも人気の高いしめ鯖、マグロやカツオの醤油漬、カツオ腹皮の熱燻製、トビウオ魚卵の粕漬、スルメイカの塩辛、藻塩などが商品メニューに並び、お魚ソーセージを食べてみると、その食感の豊かさに驚かされる。初夏の時期に使用するのは、インという高級蒲鉾やつみれの原料として知られる魚で、弾力たっぷりのぷりぷりとした味わいは市販の魚肉ソーセージとは明らかに一線を画す。今年の六月から本格的に開始したネット販売にも手ごたえを



企業の魅力発信
PR動画公開中!



旬の鮮魚を完全無添加で加工 安全で身体にやさしい食品づくり

to loved ones ● 代表 小松原大志



フード・イズ・ラブ。食の安全が問われて久しい日本では、賞味・消費期限、原材料・産地表記、添加物等について様々なルールが細かく決められ、手に取る消費者においしさと信頼・安心を届けている。しかしこうした官制の拘り定規な基準だけでは満足せず、より安全・安心で納得できるものを提供したい、人々の健康に資するものを作りたいという気持ちを持つ生産者も少なからず存在する。今年の四月、西茶町にオープンした水産加工品製造販売「to loved ones」代表の小松原さんもその一人だ。話を聞くと「添加物への疑問を持ったことが始まりで...」という。小松原さんは蒲鉾などの練りものを製造する食品加工メーカーに長年勤めていた。初めは製造の現場で働き、次は商品設計という商品開発部門での仕事を8年間担当した。そのときの経験が「食」について考えるきっかけとなったという。「商品設計という仕事は練り製品の原材料から味付け仕上げまで、すべてを設計する仕事。メーカー品としては長く商

品を陳列してもらったため保存料などの添加物も使います。もちろん定められた基準の範囲内での使用ですが、個々の商品は基準を満たしていても、それを三個四個と口にするのはどうか。自分の子どもに食べさせられるかどうか。また冷凍魚肉ペーストを加工の際に水にさす必要がありますが、そうすることで旨みも溶け出して薄くなり、魚本来の豊かな風味が味わえなくなる。これを何とかできないだろうか」など様々なことを考えさせられたという。

小松原さんはメーカー勤務の傍ら、自宅の台所で、鮮魚を使った完全無添加で化学調味料等も一切使わない練りものづくりに取り組み始め、試作を重ねた。もともとが料理好きであり、練り製品が好物だったことも功を奏し、納得できるものをついに作り上げることができた。研究にはまる二年かかったという。そしてこれを機にメーカーを退職し自らの手による商品を大切な人（to loved ones）、思いを共にする人に提供しようと店を開いた。



原材料は季節の魚のすり身に、藻塩、黒胡椒のみというシンプルな「お魚ソーセージ」

感じていて、食に関心の高い全国の方へ、薄く、広く、店のコンセプトとともに届けたいと意気込みを語る。持続化補助金は主に店舗の充実に充て、通りから目立つ大きな看板制作と調理の生産性向上のためのス

チームコンベクションオープンを購入する予定だ。自らDIYで仕上げたという白色を基調とした店内はシンプルで無駄がなく、無添加の良質な食品を提供する気持ちを実現するかのようだ。将来は

イベントへの出店の他、飲食業の許可を取得し店内でのイートインや酒類などの提供をし、自慢のソーセージが味わえるバルのようにしていきたいと考える。挑戦は始まったばかりだ。



人気のしめ鯖、練り物、塩辛、漬けなどさまざまな商品を店舗で製造・販売している

経営理念

全てのお客様に
美味しく健やかな時間を
過ごしていただけるように
商品の開発をしてまいります。



西茶町の茶町商店街に4月にオープン
大きな看板が目印です

to loved ones
〒690-0845 松江市西茶町25 TEL0852-67-7985
■(火・水・木曜日)12:30~18:00
■(土曜日)13:00~17:00
■(日曜日)13:00~16:30
■休 月・金曜日 1台
■https://tolovedones2021.com/
オンラインショップはコチラから▶

