



① 左からゆで鯨スライス・ベーコン鯨スライス・さえずり(舌)スライスセット。お歳暮におススメ!
 ② 「鯨スティックカツ」。女性にも食べやすいように配慮されたスティック状の鯨肉。
 ③ 周年祭での店内の様子。ビックリ価格の鯨肉がズラリと並び、ぜひ、足を運んでみてください!

Information



有限会社 井上商店
 〒850-0877 長崎市築町5-10
 ☎ 095-824-2351
 http://inoue-kujira.com
 営 9:00~18:00
 休 日曜日(お中元・お歳暮時期除く)



有限会社 井上商店
 営業部長 井上 貴嗣 さん



栄養価が高くヘルシーで疲労回復にも役立つ良質な鯨肉を食卓に

今回のがんばってますは、老舗の店舗が数多く軒を並べる「築町」で、長崎独自の食文化を持つ「鯨肉」の加工や販売を手掛ける有限会社 井上商店の営業部長・井上貴嗣さんをご紹介します。

老舗の鯨肉店に生まれて

明治37年に創業以来、今年で115年を迎える老舗鯨肉店。5代目であり、現社長の勤さんの長男として生まれた貴嗣さんは、幼少の頃から朝起きるとすでに店で懸命に働く両親の背を見て育ったという。

「両親は不在のことが多かったですが、不思議と寂しくなかったですね。高校卒業後、その当時社長をしていた叔父の勧めで3年間大阪で塩干品の仲買修業に励み、流通やビジネスのノウハウなどを学びました。昔から食卓に並び、鯨肉料理が大好きで、店の切り盛りを頑張る両親の姿を見ていたので自然と「後を継ぐ」決心ができました」と当時を振り返る。

優れた栄養価を持つ鯨肉を活力の源に

「鯨肉は高タンパク・低カロリー・低脂肪・低コレステロールなど体に良い栄養素が詰まっているんです。近頃の研究では、鯨の赤身には疲労回復効果のある成分、バレニンが多く含まれていることがわかりました。骨やひげは民芸品にもなりますし、体全てを無駄なく使うことができます」と貴嗣さん。
 今年7月から31年ぶりに商業捕鯨が再開とな



り、より多くの人々に鯨肉を食べてもらいたいという。

「現在はお正月やお祝いの際に食べる高級料理のイメージになってしまいましたが、若い人をはじめ、多くの人に鯨肉の優れた栄養価や美味しさを知ってほしいですね」

美しい鯨肉を食卓に運ぶために

現在、長崎魚市で仲卸業、築町では鯨肉を加工し、販売している同店。曾祖父である初代から受け継がれたお店のモットーは、「お客さまが美味しいと思う良質な商品を提供すること」であり、昔ながらの方法で製造しながらも、新しいアイデアや工夫を凝らして新商品の開発に取り組んでいる。「健康食品である鯨肉を若い世代や食べたことのない方にも是非食べてみてほしいですね。特に鉄分が必要な女性の方々にも鯨の赤身をお勧めします」と続けた。元料理人でもある現社長のアイデアで創業100年を記念し作られた鯨の赤身のアイデア

ティックカツは食べやすく人気商品となっている。伝統的な鯨の食文化を守り、幅広い世代に普及するために、催事などに出席し、多くの人が鯨肉を食べるきっかけにつながるよう活動している。

今後の展望

「値段が高い」といったイメージのある鯨肉。同店では、牛肉や豚肉などと同じように食卓に並んでほしいという思いから、毎週水曜日を「鯨の日」と定め、数点の鯨肉商品の割引を行なっている。

「毎年12月の第3土曜日(今年は21日)には周年祭を開催していて、この日は、鯨肉の全商品を値下げし、さらに蟹や数の子などの年末商品も格安で販売しています。ダイレクトメールやテレビのCMでも宣伝しており、この日は、レジも追いつかないほどお客さまで賑わっています」

このほか、不定期で特売や割引イベントを開催しており、ホームページやブログやInstagramなどを駆使してお買い得情報を発信している。

「当店では、今後、多くの方の食卓で鯨を食べたいだけというネット販売を活用し、販路拡大をしたいと考えています。新商品の開発や新たな調理方法を試してみたり、色んな形で鯨肉の普及に取り組んでいきたいです」と熱く語った。

贈答品としても喜ばれる鯨肉の詰め合わせはお歳暮にもオススメです!
 赤身肉やベーコンをはじめ、種類豊富な鯨肉を取りそろえている同店で、お気に入りの一品を探してみませんか?