

毎度おおきに

火
三

です。



魚を扱ひ六十余年、

食の都の大阪で

荒波にもまれ続けた近藤大三が

厳選した魚を丹精込めて漬け込んだ、

渾身の逸品。



食の都・大阪で 仕事に励む日々

昭和12年1月、「なにわ漬け処 大三」創業者近藤大三は、和歌山県御坊市に誕生しました。戦争が影を落とす不安定な時代に少年期を過ごした大三は、中学卒業後、大阪に出て、大阪市中心卸売市場にあった「大和水産」に就職をします。骨身を惜しまず、日夜仕事に励みました。

そして昭和39年11月、大三27歳の時、大阪市中心卸売市場東部市場が開設されると、5人の仲間と「大商水産」を設立します。

水産物の卸売業としてスタートした「大商水産」は、大三の想いとは裏腹に商品はなかなか売れません。大三は何がいけないのだろうかと、思い悩む日々が続きました。そんなある日の事です。大三が以前勤めていた「大和水産」の社長が、お店に現れたのです。様子を見に来たのかと思っていると、なんとトラック2台分もの商品を購入してくださったのです。大三は感謝で涙が止まりませんでした。これは50年以上経った今でも忘れることの出来ない思い出です。

翌年の5月には、現社長である三男の達夫が誕生しました。家庭が幸せに包まれる一方で、会社はなかなか軌道に乗らず、共同経営者の間からは次第に不平不満の声が高まってきました。そこでこの苦境を乗り切るために会社を5分割し、5人の役員による

逆境に耐えながらも、
こつこつと実績を重ねる

大三

部門制で再出発することになりました。たしかに各々の経営の自由度は増しましたが、翌年には5部門はバラバラとなり、なんと大三が所属していた部門以外はその後解散してしまったのです。

昭和50年代に入ると、会社の成長に伴い売掛金、在庫も増えるなど資金繰りも厳しさを増し、借入の際には兄弟に保証人を依頼するなど苦勞の連続でしたが、昭和60年以降は「大商水産」の経営も軌道に乗り、今までの努力が実を結び始めました。

大阪一の漬け魚で、 食の感動を食卓に

昭和61年、49歳になった大三は小売りに進出するため「株式会社みなと水産」を設立します。今までは製造・卸だけでしたが、美味しい魚を直接ご家庭に届けたいとの思いから小売部門を立ち上げ、塩干物・漬け魚などの加工品の販売を始めたのです。その結果、売り上げは順調に伸び、近鉄百貨店の中に店舗を順次増やしてまいりました。

そして平成25年11月、「最高の漬け魚をご家庭に」との長年の想いを実現すべく、ついに念願の「なにわ漬け処 大三」をあべのハルカス近鉄本店に開業します。

大三の想いは現社長の息子達夫に受け継がれ、大阪一の漬け魚「大三」を、一人でも多くのお客様の食卓にお届けし、その絶妙な旨さを、口に入れた時の感動を、是非とも味わっていただきたいと、社員一同、日々精進させていただいております。



素材

- 原料は魚の目利きのプロがこだわりをもって選んでいます
 - 調味料は二次原料まで国産を使用しております
- へのこだわり



合成保存料、着色料、化学調味料を使用しておりません

火
三

製法

- 純米酒を使用して洗浄し、魚の生臭さを取り除いています
 - 冷蔵で72時間熟成しております
 - お客様が使いやすいように一切れずつ個包装しています
- へのこだわり



安全

- 中央市場内で調理しています
 - 余分な水分を取り除いています
 - 自社工場は一切れ一切れ丁寧に作業しています
- へのこだわり



西京漬とは、米麴からつくられた甘みのある白味噌・西京味噌に魚の切り身を漬け込み、内陸部にある京の地で、魚を美味しく頂くために生まれた、京都の伝統料理です。大三では、西京味噌に国産大豆と米で作った米味噌をブレンドすることで味に深みを出し、そこにじっくり漬け込むことで、ほんのり甘みのある味噌の風味で魚の旨味を引き出しました。

西京漬



粕漬



粕漬とは、食材を酒粕に漬けた、奈良・平安時代から伝わる日本の伝統的な漬け物のことをいいます。

大三では、米、米麴、水のみでつくった国産純米酒の酒粕を使用し、特にキメ細かく、滑らかな舌触りとともに芳醇な香りの酒粕を用いることで、口の中でとろけるような食感を生み出しました。

さらには、魚をじっくりと冷温で漬け込むことで粕漬は余分な水分を出し、旨味をぎゅっと凝縮させました。



柚庵漬

柚庵漬とは、醤油、酒に柚子の輪切りを加えて作った漬けダレに数日間漬け込んだ魚を付け焼きしたものをいいます。

名前の由来は諸説あり、柚子を使用していることから柚子庵といわれる説と、江戸時代の茶人・北村幽庵が考案したことから幽庵ともいわれる説があります。

大三の柚庵漬は、国産丸大豆醤油を主体に、コクと旨みがある国産純米酒、爽やかで香り高い高知産柚子、まろやかな甘みの鹿児島産さとうきびをブレンドしたこだわりの醤油ダレを使用し、魚本来の美味しさを引き立てつつ、さっぱりとした味わいが特徴です。特に女性に喜ばれる逸品に仕上げました。



大三

ギフトセット



高級魚種の金目鯛と銀だらの西京漬けの詰め合わせなど、ご贈答、記念日、お土産に最適な詰め合わせ商品も多数ご用意しております。

そのほか、お好みの種類をご自由に詰め合わせいただけますので、ぜひご利用ください。

御挨拶

毎度、大三を御愛顧賜り、有難うございます。
私は永年お魚の卸売を生業として来ました。同じくお魚の加工方法も私なりに勉強させていただき何回も失敗を繰り返して来ました。お蔭さまで何とか、おいしい、旨いと言っただけの商品を造る事が出来るようになりました。

大三



なにわ漬け処



しかしながら、まだまだ発展途上でございます。
これからも海の恵みに感謝し、お客さまのニーズ
を大切にまいります。また安全性、利便性を
第一に安心してご購入求めいただける商品を作り
続けてまいります。

今後とも大三を御愛顧賜りますよう宜しくお願い
申し上げます。

敬白

大商水産株式会社 会長
近藤大三

食の都・大阪で

漬け魚をお探しなら

「なにわ漬け処 大三」へ。




なにわ漬け処 大三
近鉄あべのハルカス店

大阪市阿倍野区阿倍野筋1丁目1番43号
あべのハルカス近鉄本店 ウイング館地下2階
TEL: 06-6625-2434

漬け魚の通販

通販でも大三の漬け魚をご購入いただけます。

で検索を

0120-994720

電話受付時間10時～17時

<http://www.daizo-m.com/>



なにわ藩け処
大
三

DAIZO