

# JPC通信

2026.4月号 vol.126

JP.Create Co.,Ltd.

今月のトピック エイ



参考文献QR



## 世界の珍味 エイはどこで食べられているのか？

サメと同様に尿素を体液の浸透圧調整に用いているため、その組織には尿素が蓄積されており、鮮度が下がるとこれが加水分解してアンモニアを生じる。そのため、一般の魚と同じような料理には向かないともされる。しかし、地域によっては非常に好まれ、朝鮮料理のホンオフエのように発酵させることによりアンモニア臭を強調した加工食品も存在する。アンモニアを生じていないエイの肉は淡白な味わいで、肝は脂肪が多く、こくがある。また、ガンギエイのヒレを乾物にしたものは「エイヒレ」と呼ばれ、酒の肴とされる。

世界的に食べられる食材で、フランス料理でもエイは珍重される。ベネズエラではパステル・デ・チューチョというパイ包みが知られる。イギリスでもフィッシュ・アンド・チップスなどの形で食される。エジプト料理などにも見られる。インドネシアやマレーシアではイカン・パリと呼ばれ、一般的に食べられる。その他、インド沖、タイ湾、ジャワ海などで食用に水揚げされる。

日本においても伝統的な食材であり、煮もの、刺身、汁物、あえ物、焼き物、煎り物などとして食される。ただし、その調理法は地方によって異なる傾向にあり、全く食さない地方もある。一部地域では、「エエ正月を迎える」などの意で、エイが大晦日や正月、祭りなどの特別な日に好んで食される。

秋田県や山形県では、ヒレの軟骨部分の干したものを「かすべ」（秋田）や「からかい」（山形）と呼び、甘辛く長時間煮付けたものを郷土料理として振舞われる地域もある。魚類としては腐りにくい特性を持つことから、山間部においても食すことが可能な魚であった。

# 情報を、集めて、まとめて、仕上げまで

情報収集から製品化まで、情報に関する全領域をカバー。  
お客様の目的に応じた最適な組み合わせで、  
ワンストップサービスをご提供いたします。

システム  
構築・運用

組版  
印刷  
在庫管理

調査  
編集

## ワンストップサービス

当社では、「システム」「調査・編集」「組版・在庫管理」という3つの要素を組み合わせることによって、お客様のより細かいニーズに対応できる体制を整えております。ワンストップサービスによりコスト削減をスピーディな進行を実現するとともに、付加価値の高いサービスをご提供します。また個人情報の扱いについても、全ての作業が社内で完結するため漏洩のリスクが極めて低くなります。

### システム構築・運用

- システムの設計・制作  
オーダーメイドシステムの構築や既存ルールを継承したシステムの設定・制作・保守をご提供します。
- データベース構築
- システム運用サポート・メンテナンス
- データ入力
- 各種出力  
給与明細などの複写伝票、圧着ハガキへの印字など幅広い帳票へ印字が可能です。
- ホームページ・アプリ・コンテンツ作成

### 調査・編集

- 調査・編集  
お客様が必要とする情報を郵送・WEB調査・TEL調査などご希望の形式で収集します。
- 事務局代行  
事務局WEBサイトの構築を含む事務局の代行を行います。

### 組版・印刷・在庫管理

- 組版処理サービス  
自動組版による一括処理はもちろん、禁則処理・詰め処理・空け処理・画像の自動配置などが得意です。
- 印刷（電子書籍も対応）  
出版印刷（書籍・雑誌・年鑑・名鑑・名簿など）  
事務用印刷（名刺・封筒・伝票・ビジネスフォーム など）
- 在庫管理・発送代行

## 株式会社ジェーピークリエイト

〒105-0014 東京都港区芝2-27-8 VORT芝公園 2階  
TEL : 03-6435-0020 FAX : 03-6435-0495  
URL : <https://www.jpcc.jp/>  
E-mail : [info@jpcc.jp](mailto:info@jpcc.jp)

お気軽にお問合せください

 03-6435-0020

 [info@jpcc.jp](mailto:info@jpcc.jp)