

北の逸品

北のブランド2016 新規認証製品

会員企業がこだわりを持って開発した
製品を認証する「北のブランド」。
その「逸品」の誕生についてご紹介します。



北寄魚醤を使用した、日本橋「ほっき魚醤コース」

企業DATA

TSOスタッフ

苫小牧市しらかば町1-4-18
社長 太田 正輝
TEL.0144-56-5075 FAX.0144-56-5076

北寄魚醤



北寄魚醤

さまざまな料理に使える
限りない可能性を秘めた万能の一滴



認証ポイント

独自製法の研究に加え、苫小牧高専の協力を得て魚醤独自の臭いを抑え、高濃度の高級うま味調味料として既存品との差別化を図っている点を評価。

北海道苫小牧産のホッキ貝にこだわり、ほかの原料は塩と麹だけを使用して開発された調味料「北寄魚醤」。保存料などの食品添加物やアレルギーの特定原材料を一切使用していないため、誰でも安心して使うことができる。

一般的な魚醤と比べて、天然アミノ酸含有量が非常に高く、複雑で伸びのあるうま味を持つ。また、醤油と比べて比較的きついなうことなく、大幅に抑えることに成功した。独自の製法によって、大豆などを原料とする穀醬や他社の魚醤よりも高濃度なため、出来上がった料理にかけるのではなく、隠し味として数滴使うのがポイントだ。チャーハンやホイール焼き、さらにはスイーツまでと、用途は無限大。深みやコクをより一層増すことができる。

「開発当時、ホッキ貝は同じ苫小牧市の特産品であるハスカップと比べ、マイナーかつ、これといった加工品がありませんでした。そのため、自社の発酵技術と組み合わせることで何か創ることができないかと考えたのがきっかけで

す」とTSOスタッフ社長太田正輝氏は語る。

初めは、魚醤の文化が北海道に浸透していなかったため、理解してもらうまで時間がかかったという。そこで、太田氏は自ら「ほっき王子」を名乗りマスメディアを使って外へ発信するなど、さまざまなPR活動を行った。地元老舗「日本橋」の大将はその味にほれ込み、北寄魚醤を使用した料理のフルコースを生み出したほどである。ほかにも、洞爺湖サミットへの出展を行ったり、テレビや新聞で取り上げられたり、徐々に認知度が上がっている。わずかな一滴で料理を味わい深くする魔法の調味料。自分で新しい使い方を発見できる場所も魅力の一つだ。

北寄魚醤

【販売価格(税込)】
25ml 1,080円、50ml 1,836円
100ml 3,240円

【購入方法】

北のブランドショップ、新千歳空港(苫小牧観光物産センター)、和食店「日本橋」、JR苫小牧駅横ふれんどビル など
通信販売:
<http://www.dreamsite.ne.jp/user/tso-hokkigyoshu/>

読者
プレゼント

「北寄魚醤」25mlを
10名さまにプレゼントします。
32ページのアンケートにご記入の上、ご応募ください。



札幌商工会議所認証

北のブランド

2017認証製品募集中!

札幌商工会議所が北海道の逸品の
道内外への販路開拓・拡大を支援します!

対象分野 食品部門(食品、飲料、健康食品など)
ものづくり部門(住宅・設備、環境、福祉・生活、健康・美容など)
IT・ソフトウェア部門(IT、ソフトウェアなど)

応募締切 平成28年8月26日(金)必着

応募・申込はこちら <http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/2017entry/>

●お問い合わせ 札幌商工会議所 国際・観光部 食産業・貿易課 TEL:011-231-1332