

北の逸品

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。



ドレッシングや調味料として料理に使うほか、パン生地に練り込むとふっくらと焼き上がる(写真左)。水割り(写真左上)やトニック割(写真右)など、さまざまな割り方で飲むのもおすすめ

北と南の食材と酢の力で
元気を届ける調味料

頑張って お酢藻

食品

プレミアネット(株)は、食品の流通に携わってきた代表取締役の加藤公一さんが、「人を元気にする商品を作りたい」という思いから設立した会社だ。「北国の食べ物と、南国の食べ物を持つそれぞれの力を出会わせたい」という思いで商品開発を始めました」と加藤さんは振り返る。

出発点は、長年仕事でかかわってきた沖縄にあり、北海道にない「酢を飲む」という習慣だった。「暑い所の人は、よく酢を飲んだり、料理に使ったりして、夏を乗り越える力を蓄えています。体に良く、刺激を抑えたまろやかなお酢ならばさらに良い」

使用する食材を考える際、一番にあったのが沖縄のもずくだ。「もずくに含まれる健康成分についての研究成果を見て、必ず使いたいと思っていました」。さらに南の食材から黒砂糖と海水塩。一方、北海道の食材からは、ギョウジャニンニク、サーモンコラーゲンペプチドのほか、原料から製造まですべて北海道産の醤油を用意。十数年の間データを集め、本当に体に良い物のみを厳選した。

試作の段階から商品化までには八年の月日を費やした。特に、もずく独特のネバネバ

した食感を生かしつつペーस्टにする技術を

時間をかけて作り上げた。そのおかげで、少量でも食材によくからみ、ノンオイルで低カロリー、塩分・糖分も控えめのドレッシング調味料が誕生した。商品には「人を元気に」という会社の理念を込めて「頑張ってお酢藻」と名付けた。「オスモ」という読みは英語・ドイツ語の「Osmo(浸透)」と、「お酢と海藻」という二つの意味がこめられている。

加藤さんは本品の対面販売に力を注ぐ。「良さを分かった上で選んでほしいからです。食べ方の問い合わせも多いので、本品を使った料理教室の開催も考えています」。お酢でみんなを元気に——加藤さんの挑戦は始まったばかりだ。

頑張って お酢藻

【希望小売価格】
200ml 630円

【購入可能店舗】
北のブランドアンテナショップ
(札幌市中央区北1条西2丁目
北海道経済センタービル1F
TEL: 011-281-3855)
南北コラボ倶楽部
<http://www.nanbokuclub.com/>

プレミアネット(株)
札幌市手稲区前田6条10丁目2-7
TEL: 011-683-3181

認証
ポイント

原料・素材の産地にこだわり、時間をかけて開発を行った製品である点を評価。



札幌商工会議所認証
北のブランド

<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/> (北のブランド公式ホームページ)

●お問い合わせ/札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 TEL:011-231-1374