

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。



内容量の7割を数の子が占める。昆布は、だしが出る真昆布と、粘り気強いがごめ昆布の2種類を使用



本品(写真左)や北海道限定松前漬(写真右)など、松前漬の商品には多数のバリエーションがある

丸ごと漬けた数の子に染みる二種の昆布とスルメイカのうま味 数の子松前

食品

(株)竹田食品は、創業以来イカの塩辛を中心に、生珍味を製造販売してきた。現在では貝類、海藻類など、幅広い海産物に付加価値を付けて提供するべく開発にいきそし、商品のラインナップは二百を超える。

同社の積極的な商品展開を支えるのは、女性七名の商品開発スタッフだ。「店で商品を選ぶのは主婦層が中心ですから、女性の視点を商品に生かし、選ばれる商品を作る狙いがあります。また、食べ歩きに積極的な女性スタッフは、味のトレンドを敏感にキャッチしてくれます」と品質管理部課長の佐藤大介さんは説明する。

本品は主力商品の松前漬を豪華にしたいと、一本丸ごとの数の子をたっぷり加えた製品だ。開発に当たって、従来の松前漬とは材料の割合や味付けを変える必要があった。「松前漬の味はスルメや昆布のうま味が決め手ですから、調味料と一緒に数の子によく染みこませたかったです。数の子を一口かんだ瞬間にうま味がジュワツとあふれ出る。それを目指して試作を繰り返しました」と佐藤さんは振り返る。

作り上げた味のバランスを変えないよう、

加熱処理は一切行っていない。それだけに徹底した衛生管理が重要になる。そのため、平成十年にHACCPの認証を取得。塩辛の生産工場では初の認証であり、同社はすべての製品の生産工程に管理が行き届いている。

本品は低温管理下で、人力でかき混ぜ続けながら、二晩熟成させて味に深みを出す。発売後は全国水産加工総合品質審査会の水産庁長官賞を受賞し、ロングヒットを続けている。

ヒット商品の陰には大きな努力がある。同社では月に八〜十個のペースで試作を重ねるが「一年間で商品化できるのは数個、ヒットは一つあるかないか」と佐藤さんは商品開発の難しさを語る。それでも次なるヒットを目指し、社員の自由な発想を促す空気が、同社には常に満ちている。

認証ポイント

道産原料にこだわり素材を厳選しており、独特の味を漬け込み、差別化を図る工夫が行われている点の評価。

数の子松前

【希望小売価格】
420g 1,575円

【購入可能店舗】
大丸札幌店 大丸食品フロア
ほっぺタウン「札幌山幸」
(札幌市中央区北5条西4丁目7
B1F TEL:011-828-1111)
(株)竹田食品ホームページ
<http://takeda.hakodate.jp/>

(株)竹田食品
函館市浅野町3-10
TEL: 0138-43-1110



<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