

「はろうきていのおせち詰合わせ」  
SANRIO CO., LTD. APPROVAL



市川常務(右)と関根課長(左)

「王様の塩辛」はあおりのいかを独自の製法で歯切れの良い刺身食感に仕上げている。子どもから高齢者までおいしく食べられる様に、味付けは甘め。酒のつまみだけではなく、幅広い食シーンを意識して開発した。シリーズとして「焼きわた造り」「ゆず」「数の子」に和え「をそろえている。そのほか、国産のスルメイ力を使用した「極わた塩辛」や「タコ七味」用意し、味の充実を図っている。

御部門刺身ク力を安社強の強

年末商戦に向けて引き合いが強まっているのが、厳選した国産原料を職人こだわりの味付けで甘めに仕上げた「金目鯛姿煮」や、活

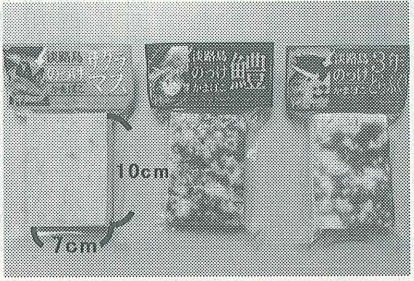
### 淡路島特産の海の幸で

#### オキフーズがこだわり練り製品

兵庫県南あわじ市のカマボコメーカー、オキフーズが販売している地元「淡路島サクラマス」を使った

商品名は「淡路島サクラマスタルタルナゲット」。淡路島サクラマスは丹ぶりや鍋物の食材だが、さつま揚げに入れたことで保存が効き、新たな需要を開いた。タルタルソースと一緒に食

市川常務は今後の課題として「原料確保」「よりの良い製品開発」「物流の効率化」を挙げる。また、「仲卸の仕事は朝が早く、労働時間も長い」とし、従業員の労働環境についても改善を検討している。



(左から)サクラマス、鱧、とらふぐ

淡路島の地域創生につながる商品としても期待されている。同社は創業100年(明治40年)。淡路島では最大のカマボコ専門店。店舗名は「練物屋」。8月には「淡路島のつけかま

べると、生のサクラマスとは違う旨みが引き出される。5個入り、タルタルソース付き、500円(税別)。賞味期限は冷蔵で6日、冷凍も可。

若者の練り物離れが業界内で問題視される中、ナゲットの形状でタルタルソースをつけて食べるという新しいスタイルをとることで若い世代にも浸透している。淡路島サクラマスのブランドの定着

### 記者席

★「ネタと大根。もう刺し身じゃん。すしの酢飯の代わり」

### もう刺し身じゃん？

★「思ったよりおいしか

は、「刺し身の『つま』に使われており、相性がいい(くら寿司)」。では「シャリ野菜」つまずいて、第3のジャンルとして成長させたい考えだ。

「ぼこ」を新発売。淡路島のブランド食材である「サクラマス」「鱧」「3年とらふぐ」をカマボコの上に贅沢に乗せた。老舗かまぼこ屋と淡路島の高級食材とのコラボ商品として注目される。180g、830円(税別)。今後、「雲丹」も予定。

### ヤマニ野口水産を子会社化

後継者難や事業再生が必要な中小の食品会社の支援や活性化などを行う「ヤマニ野口水産」を子会社化して経営を行っている。同社は、食品の製造・販売を行う中小企業の支援や活性化を目的に、中小食品会社の株式や事業を譲り受け、持株会社としてグループ会社の経営を行っている。「中小企業支援プラットフォーム」を構築し、グループネットワークを活用した経営・営業支援を行い、グループ全体の売上増加に取り組んでいる。

### 刃先・グリップごと丸洗い可能 電動ウロコ取り機を発売

朝日産業(愛知県名古屋)は、独自の回転刃は傾斜をつけた10枚刃で、細かい部分のウロコまでしっかりと取り除くことができる。また、魚体を傷つけないように、先端と平刃の角を丸めた。回転速度は、魚の大きさに合わせて0~4500rpmまでの最適スピードに調整が可能。最大出力が130Wの高性能モーターは、駆動音が静かで振動も少ない。タオルや指などの巻き込みなど、異常負荷時には自動に停止する。



水槽にグリップごと沈めて性能をアピール

朝日産業(愛知県名古屋)は、独自の回転刃は傾斜をつけた10枚刃で、細かい部分のウロコまでしっかりと取り除くことができる。また、魚体を傷つけないように、先端と平刃の角を丸めた。回転速度は、魚の大きさに合わせて0~4500rpmまでの最適スピードに調整が可能。最大出力が130Wの高性能モーターは、駆動音が静かで振動も少ない。タオルや指などの巻き込みなど、異常負荷時には自動に停止する。