

25年東北春夏商戦特集

商品開発通じ被災企業支援

かね久

かね久(仙台市、遠みが強いサツマイモ消費を推進する産官藤伸太郎社長は、異業「五郎島金時」を、ク学連携においても中核種連携の仲介を通じ、リム煮に仕上げた伍的な役割を担い、多く地域を盛り上げる商品。詰まろやかな風味がの協業を実現。「たご開発をサポートする。カキの濃厚なうま味と揚げクンのグリーンカ昨年からは能登半島地震 マッチする。1缶131円はハウス食品との被災企業を支援しよ0多入り。「みやのとねりメーカーの鐘崎とうと、石川と宮城、両おでん」は宮城県石巻 開発した伍詰。低利用県の食材を使い商品開市の複数企業と連携で 資源のタコ皮を活用発を応援するプロジェ 開発したレトルト商し、本物のタコ焼きさクト「みやのとライイ 品。地元ブランド魚 ながらの満足感を追求ド」を開始。複数商品 「金華さば」のだしを した揚げかまぼこを薬をリリースした。



「三陸産かまぼこ加賀野菜のクリーム煮(上)と盛り付け例

「みやのとおでん(右)と、「たご揚げクンのグリーンカレー」(ともに盛り付け例)

「最鮮ホタテ」はじめホタテ取扱

ハイブリッドラボ

ハイブリッドラボ 新物ホタテガイの扱い(宮城県石巻市、石橋を及び、活貝、生玉、「ハイブリッドアイス」(剛社長)は、宮城県産 玉冷を増産する他、輸 使って急速凍結するホタテ貝柱加工を中心 出向けの冷凍力キも提 ことで細胞の最大氷結に手掛けている。中 案する。 昇生成温度帯を最速でも同社が持つ最先端の 同社の貝柱製品は非 通過させ、解凍後の加工技術を組み合わせて 接触で瞬時にホタテの リップを最小限にとどめて製造している冷凍員 質量を推定する「AI めてうま味を逃がさな柱「最鮮ホタテ」は解凍 セレクト」により、ホい。密着真空包装で後のドリップがなく、 タテの品質劣化である ングレースなども特徴「獲れたてよりおいし 硬化」のリスクを低 だ。



宮城産ホタテの扱いを広げる



活貝から生玉、玉冷まで幅広く扱う

「あなご蒲焼」真空ロングライフも

三晃食品

三晃食品(宮城県塩 同社の看板商品である釜市、内海誠社長)は、アナゴかば焼きの販売した真空パックタイプに力を入れの「あなご蒲焼」をラる。「あな インアップする。真空ご蒲焼は、パックタイプはレトル塩釜をほじ ト処理をしたロングラめ、県内で イフ商品。賞味期限は水揚げされ 冷蔵でDプラス30日とる脂のりな っている。内食傾向良いイラコ の高まりに加え、量販アナゴを使 店パックヤードの人手用する。丁 不足、フードロス対策寧に下処理 からガスパックや真空したイラコ パックなどロングライアナゴを蒸 フへの関心が高まるしてから秘 中、売り場の要望にマ伝のたれを ッチした商品として関付けて4度 心を集める。



冷蔵でDプラス30日のロングライフ

特大原料を特製し ようゆたれで漬け 焼きした「大あなご 醤油漬け焼き」などプレミアムのアナゴ製品もそろえる。

甘み引き出すブランピング冷ウニ

フードアドバンス

フードアドバンス 製品の製造を手付け(青森県八戸市、田中 独自の冷凍加工技大輔社長)は国産原料 術で素材本来のおいしニの特性に合わせ、生を中心とした冷凍ウニ さを最大限生かした製品の品質はも ちろん、使い 丁寧に熟処理を行い、勝手の良さを トンネルフリーザーでらスパーや 急速凍結。解凍後もド回転寿司チェ リップが極力少なく、ーンを取り扱 身の溶けがない高品質いが拡大して な製品に作り上げた。



冷凍ウニで安定供給する

主力は独自のことに加え、特殊のノウハウを な前処理工程を加える 詰めでア ことでウニ本来の甘みを最大限引き出した。三陸産原料はもちろん のこと、比較的安価なチリなど海外原料のウニも鮮度保持処理を施した生原料を自社工場 で加工するため、他にないおいしさに仕上がっている。

常温対応の「旅する

三陸フィッシュペースト

三陸フィッシュペー 温商品のかまぼこ(スト(宮城県気仙沼市、するかまぼこ)の操及川善弥社長)は、常 に力を入れる。レトト技術を ト技術を用し、保 料不使用のつ1800の長期日 ちを実績 た一品。 レンと ース、生、ホヤ タコのタコを展 類を展開 今年で



クラウドファンディングを行っている

ロス削減へIQF

三波食品

漬け魚や干物製品な つ、それぞれたれ付などを製造販売する水産 して、トンネルフリー加工メーカーの三波食 ザーでIQF加工品(宮城県塩釜市、内 た。商品形態は1等海勝男社長)は春夏商 枚入りのバルク形態能戦の売り場に漬け魚の バックヤードのあるIQF(個別急速凍結) ーパ、量販店、品などの提案に力を入 の目に必要な枚数を れる。この他、数量限 意、解凍もしくけ 定で宮城県石巻市のフ 凍のままパックして ランド魚「金華さば」 売できる。バルクの の使った干物や西京漬 ま解凍する必要がな けなどもそろえる。 ため、売り場の陳列 IQFの漬け魚アイ 売状況によるロスが テムは切り身を一枚ず なく済む。また、少量



◆ アカウオ西京漬 ◆ アカウオ粕漬 ◆ ブリ照焼 ◆ シマホッケみりん漬 ◆