

コロツケ主軸の商品展開

かね久

品。濃厚でこく深い味わいが人気だ。

かね久（仙台市、遠藤伸一（社長）は、地域に根差した商品開発のコーディネーターを手掛ける商社。小麦・パン粉の卸売を起点に業容拡大してきた経緯から、フライに造詣が深く、近年は多彩なコロツケの商品を多数リリースしている。

いずれもパン粉付きの冷凍流通で1個40g。180度の油で6分ほど調理すれば味わえる。地域性が高い商品を取り扱いたい商社や量販店、飲食店に向けて提案する。

水産関連のコロツケは2種類。地元・宮城のハンバ

キを細かく砕き、道産生乳と石川産の能登みそで作るクリームコロツケ

また、遠藤社長はこのほど「みやぎコロツケ協会」を発足。宮城の食材を生かしたコロツケの開発を推進し、新たな名物としてPRする。業界の垣根を越えた

と石川産の能登みそで作るクリームコロツケ

ムと組み合わせた一

▼(株)かね久 022・3533・7697



ハリーズジャンクションと開発した「クラムチャウダーコロツケ」(盛り付け例)



「三陸産カキクリームコロツケ」(盛り付け例)