26年東北秋冬商戦

煮貝やハタハタ売り込む

金森水産

金森水産（秋田市、金森俊和社長）はハタハタやキチジを使った焼き魚や漬け魚の加工などを手掛ける加工メーカー。近年は秋田県産の地場魚を使ったフライ製品や味付け加工品といった惣菜品の開発にも力を入れている。

「いいあんバイ」は秋田県内で水揚げされたバイガイを、味付けした煮貝製品。秋田伝統のハタハタを使った魚醤（ぎょしょう）「しょっつる」などを使い、甘辛い味に仕上げた。バイガイの磯の香りを残し、軟らかく煮上げている。加熱調理済みで、解凍や温めるだけで食べられる。温めは器に移して電子レンジでも、袋のまま湯煎調理も可能だ。

この他、秋田県産原料を使い、殻のまま急速凍結した「冷凍ボイルサザエ」や、小型で骨の軟らかいハタハタをドレス加工し粉付けした「ドレスハタハタ唐揚げ」など、年末品から日常品まで秋田らしさのある冷凍加工品を各種取りそろえ本格商戦に臨む。

▼㈱金森水産＝☎0188・66・3201



「いいあんバイ」



「はたはた唐揚げ」

クラムチャウダー缶詰に

かね久

地域に根差した商品開発をコーディネートするかね久（仙台市、遠藤伸太郎社長）は、宮城県松島町のハンバーガーショップ「ハリーズジャンクション」と共同開発した缶詰「ハリーズクラムチャウダー」のPRに力を入れる。

「ジャパンバーガーチャンピオンシップ」で優勝した経験を持つ。同店の知見とブランド力を追い風に、新規販路の開拓へつなげる。

アサリと北海道産生乳で作るホワイトソースに仙台産の大豆・ミヤギシロメを加え、まろやかな味わいに仕上げた。ハリーズジャンクションは2024年、全国のハンバーガーショップが味を競う他、アレンジ料理の素材としても幅広く活用できるなど日常の食事に取り入れやすい商品に仕上げた。かね久はクラムチャウダーを使ったコロッケも商品化しており、パン粉付きの冷凍品として展開。規格は1個約40㌘。180度の油で6分ほど調理すれば味わえる。

総内容量は1缶140㌘入りで、3年の長期保存に対応。手軽に食卓に取り入れやすい。

▼㈱かね久＝☎022・353・7697



「ハリーズクラムチャウダー」

国産原料

気仙沼ほ

気仙沼ほてい（宮城県気仙沼市、山本達也・社長）は国産原料を使った個食用レトルト惣菜のシリーズを提案する。サンマのショウガ煮をはじめとした5品で構成。スーパー・量販店の鮮魚売り場を彩る商品として販路開拓に力を注ぐ。

コンセプトは「国産のおいしい魚を、手軽に楽しめる」。「さんま生姜煮」（内容量85㌘）はぶつ切りにしてボリューム感たっぷりの国産サンマを岩手の


「さんま生姜煮」（盛り

認知度が高まっている気仙沼産
メカジキ
メカしゃぶ
ーンの対象商品