

B

【宮城県気仙沼市】チーズ入りかまぼこ（仮称）



■ 三陸フィッシュペースト株式会社

従業員数：2名

及善商店…<http://oizen.co.jp/>
かねせん…<https://kanesen-kamaboko.co.jp/eccube-3.0.10/html/index.php>



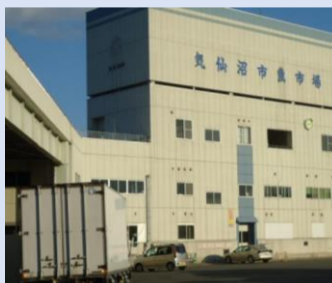
▲副社長の斎藤さん

平成29年10月に設立したばかりの新しい会社。南三陸町にある(株)及善商店（社員19名）と気仙沼市の(株)かねせん（社員7名）の経営者が個人出資をして起業。震災前、練り物の製造出荷額全国一位であった宮城県において、ともに県内有数の製造業者であったが、震災以降、「今までと同じことをやっていた方がいいのか」「蒲鉾の消費が落ち込む一方の事態を打破できないか」と共通の課題をもっていったことが創設に繋がった。震災後、幾多のかまぼこ製造業者が廃業に追い込まれ、苦戦している中で、新たな宮城県の水産加工業の在り方を模索し、未来を開拓しようという若き経営者。対象商品は今も試行錯誤の開発途上。デザイナーの方々の意見を取り込みながら、一緒に開発していきたいと意欲満々である。この新たなチャレンジを機に、企業内にデザインの意識を根付かせたいと考えている。

生産地：宮城県気仙沼市

宮城県有数の漁業と水産加工業の町。フカヒレで知られるサメの漁獲量は現在も世界一。その他、マグロ、メカジキ、生カツオと太平洋岸の大型魚の水揚げ港としても有名だ。東日本大震災により沿岸一帯の水産加工場や施設はほぼ壊滅状態となり、その爪痕は、7年たった今も現地へ赴く者にとって痛々しい風景として映る。その中で徐々に復興の兆しを見せる若手経営者たちの活躍。震災前には見られなかった経営者同士のコラボレーション活動など、新たな胎動が期待される。

▼気仙沼市魚市場には、世界三大漁場の一つである三陸沖の漁場から旬の魚介類が大量に水揚げされる。



□高級食材のフカヒレをたっぷり使用した「気仙沼フカヒレ丼」



▲三陸復興国立公園を代表する景観の一つである「折石」

■ 商品：チーズ入りかまぼこ（仮称）

品目	水産加工品
原材料	魚肉（たら、吉次）、卵白、食塩、澱粉、砂糖、乳清たんぱく、清酒、みりん、チーズ、/調味料（アミノ酸等）、（一部に卵、乳製品を含む）
内容量	5個入り
賞味期限	1年
保存方法	常温
参考小売価格	600円（税抜）を予定



※写真は既存の類似商品。
この商品を改良する形で開発を進めている。

チーズを内包した燻製風味の2層構造の蒲鉾製品。大きさはウズラの卵くらいを想定しており、子供でもお年寄りでも食べやすいものを考えている。これまで及善商店は仙台駅や首都圏での催事等で、かねせんは地元気仙沼の土産店等で販売をしてきた。今回の新商品では、販路を成田・羽田の国際空港に見出し、外国人観光客もターゲットの視野に入れたい。パッケージデザインもそのことを意識して、持ち帰りやすく印象に残るものを希望。

企業からメッセージ

蒲鉾自体の製造は南三陸町の工場、最終工程は気仙沼市内という具合に、既成の概念ふくめ「いろいろな垣根を取り払った仕事」をしていきたいと思っています。賛同してくださるデザイナーさんと一緒に商品開発にチャレンジしたいです。販路開拓にも積極的です！