

合資会社 カネキ商店

“秘伝のタレ”の成分公開で消費者へ安心を提供【支援団体 いわき商工会議所】

事業課題

70年継ぎ足しのタレの旨味成分と アレルギー成分の明文化

当社70年の継ぎ足しの“秘伝のタレ”は、唯一無二であります。しかしその“継ぎ足し”のタレは「どのような成分がどれだけの量が入っているか」ということを把握できていないことが消費者への旨味の説得力に欠けるものでした。

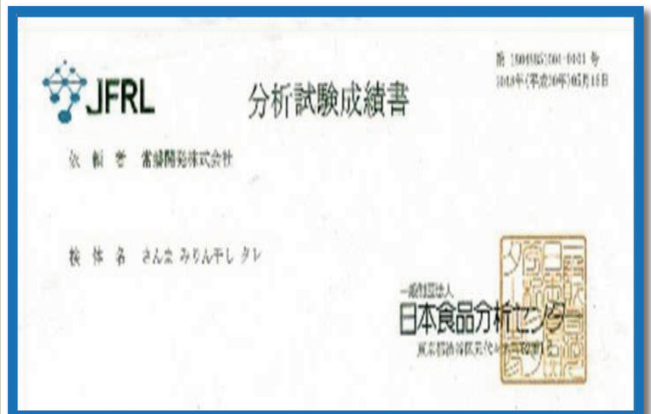
現在は、タレを炊く代表の経験と勘と舌で確認している状況であり、今後タレの味を後継者に承継するためにはしっかりとした「成分分析」をする必要があります。このタレの成分分析し、秘伝のタレを使った“小名浜発症のサンマのみりん干し”の食べ方、レシピ化することで、漁業が盛んな地元いわき市で子どもたちに魚食普及のきっかけをつくりたいと考えております。



課題解決方法

ポイント①：成分分析

小名浜発症のサンマのみりん干しは何件かの同業他社が存在します。そしてそれぞれ“秘伝のタレ”がウリとなります。同業他社との差別化するためにも、社の代々受け継がれてきた秘伝のタレを分析し、旨味成分の含有量をしっかりと自分自身が把握するために、成分分析を行いました。消費者、取引先に当社の秘伝のタレの成分を見える化し、感覚だけではなく「旨さ」をデータ化したものを開示することができます。



ポイント②：工場内の衛生管理

「オゾン発生装置」導入をしたことにより、工場内の殺菌・脱臭効果の向上を図ることができました。

〒971-8168

いわき市小名浜君ヶ塚町 12-8

TEL 0246-54-2185

e-mail : misako.yakazu@gmail.com

代表取締役 矢数美里子

創業：昭和 25 年

「小名浜港」があるいわき市小名浜にある水産加工業

みりんを使っていない『さんまみりん干し』

●福島県観光みやげ品コンクール県知事表受賞

●いわきふるさと産品推奨品

補助事業の成果

本補助事業の成果

この2つのとりくみにより、商談会等で、当社の主力商品である“味丸さんま極旨干し”のPR強化ができるようになりました。その結果成約1件、継続6件の成果があり、新しい販路開拓につながっています。



今後の展望

製品の成分分析、工場内の環境整備が図られたことから、**食の安全、安心を強力に**アピールし域内、域外ともに販路開拓・拡大への期待ができます。震災後に販路が絶たれてしまった地元業者との再取引、調理法提案により首都圏飲食店への販路獲得を目指していきます。



【本補助金採択を受けて】

商工会議所の伴走型支援により、食の商談会に出展し新たな販路開拓の機会に恵まれました。成約1件、継続6件があり、今後の事業に生かすためのきっかけになっています。

【経営理念】

昨今は「魚離れ」が進行し、18年度水産白書で「子供が魚を好まない」ことがその要因の1つと分析し、「魚離れ」の原因は(1)子供が魚を好まない (2)調理が面倒 (3)肉より割高という分析結果が出ています。

今後もこのような状況が続けば、国内で持続的に活用でき、国民に安定供給できる水産資源の利用度が低下し、長期的には、持続的な発展を目指す水産業への影響も懸念されます。

当社は創業昭和25年以来、伝統の製法を守って秘伝のタレの釜を守っております。

化学調味料を使用していないことの立証、食物アレルギーへの対応を事業者としての責任を果たすことで自社および自社製品の付加価値を高めていきます。

競合他社とも敵対せず、共存共栄することで「小名浜のさんまみりん干し」を伝えていきたいと考えております。