

～伝統的な技法による本物のはんぺんの生産と新商品の開発～
有限会社神茂（東京都中央区）

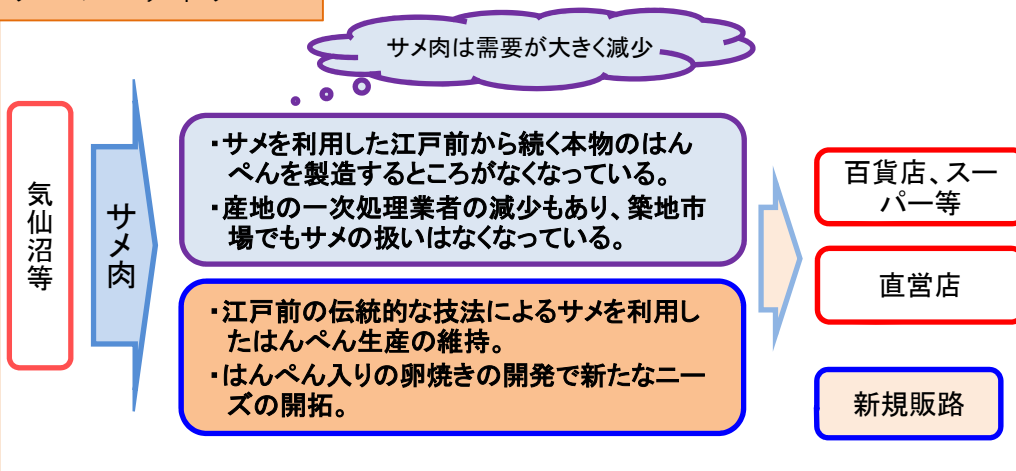
目詰まりの現状

当社は、東京都日本橋にて、江戸時代から伝統的な技法を用いた「煮こごり」や「はんぺん」等を製造し、全国の百貨店やスーパー、飲食店のほか、自社直営店で販売している。

はんぺんの原料であるサメは日本沿岸で漁獲され、築地市場でも取引されていたものの、近年は練り製品製造業者や、産地での一次処理業者が少なくなり、築地市場ではサメを扱わなくなっている。

そこで、宮城県気仙沼等の加工業者から直接原料を調達し、販路拡大に取り組んでいるものの、若年層の消費低迷が顕著なことから、消費拡大のために若者をターゲットにした商品開発が求められている。

プロジェクトフロー



プロジェクトの概要

- ・ サメを原料とした新たな商品として、卵黄を多く使用したはんぺんを開発し、若い世代の練り製品の需要拡大を図る。
- ・ 高速回転の播潰機、魚肉採取機、ミートチョッパーを導入し、卵黄を増やしても気泡の抱き込みを可能にし、ふわっとした食感を維持した新商品を開発、製造する体制を構築した。

取組による成果

- ・ 卵黄を用いたはんぺん入り卵焼きの業務用“鮭玉子焼き”を開発し生産体制を確立。
- ・ 日本料理店や寿司店では料理人が不足しているものの、卵焼きを求めるニーズは多いことから、今後に期待。
- ・ 問屋や卸売業者を通して、千葉県と都内の新規取引先が拡大。

ミートチョッパー



魚肉採取機



播潰機



原料のサメのフィレ



サメを用いた本物のはんぺん



鮭玉子焼き



(平成31年3月現在)