

あさみ商店（松前町）

地元の海産資源と観光資源のコラボ商品 松前から積極的に情報を発信する

社長の思い

地元食材をいかに美味しく加工し、いかに付加価値を高め売れる商品を生み出すかを常に考案している。

企業概要・背景

平成19年開業。店舗の立地は良い条件とは言えないが、デパートの催事や姉妹都市のイベント参加など積極的に取り組んでいる。最近は仕入販売の割合を減らし、自社製造販売に重点を移している。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

地元名産の松前漬の他、イカや昆布といった海産資源と桜のような観光資源を結びつけた商品開発を行っている。

[機会]

北海道商工会連合会主催の商工会地域特産品展示・試食・商談会に出品し、試食と知名度向上の機会を得る。

先進性・独創性・特徴

「夫婦桜」

松前の観光資源である桜の名木から取ったネーミング。地場のスルメイカと実際の桜を使用した酢イカである。酢にもこだわり二度漬けし酸味を抑え食べやすく仕上げた。切り口は花模様となる。

「するめ塩辛」

松前産のするめを麴と塩で漬けた商品。生の塩辛と比べて生臭くない。塩は最高の藻塩を使用。

今後の展望

商売として軌道に乗せるのはなかなか難しいが、地元密着で堅実に経営していきたい。松前漬の売上が伸びているので、これをさらに伸ばしたい。

事業所データ

代表者	浅見 千恵子
業種	製造業（食料品、イカ）
創業	平成19年
所在地	松前郡松前町字松城13-2
電話	0139-42-3500
URL	

