

株式会社市川燻製屋本舗（岩見沢市）

スモークサーモンに魅せられて 理想の燻製作りに挑戦する

社長の思い

スモークサーモンを原点として、地域の名産を使った数々の燻製に挑戦してきた。なんでもそうだが、特にものづくりの挑戦における失敗は失敗ではなく次へのステップだ。北海道の食糧自給率は約200%で日本一。道内で獲れたものを道内で加工して全国に出荷することは、北海道経済の活性化や日本の食糧事情の改善にも貢献する。

企業概要・背景

代表者は、アルバイト先の水産会社でスモークサーモンに魅せられ、そのままその会社に就職したほどの燻製好き。平成17年に独立し、かつて両親が営んでいた市川食料品店の再開と理想のスモークサーモンの製造販売をめざす。平成21年法人化。多くの人に燻製の楽しみを知ってもらうため、いろいろな素材を使った、かんたん燻製講座なども実施。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

代表者は水産会社で営業職としての勤務経験があり、営業や水産物加工技術についてのノウハウが豊富である。

[機会]

首都圏や関西圏のデパートからの催事イベント出展依頼など、日本各地で顧客と直に触れて販売する機会が多い。

リピーターやギフトでの利用も多く、知名度の向上につながっている。

先進性・独創性・特徴

対面による直販にこだわり、顧客との触れ合いを大切にする。本格的なスモークサーモンから、地元岩見沢の名産であるイモや玉ねぎなど燻製としては珍しい素材も活用する。単に燻製を売るのではなく、市川燻製屋本舗の燻製に対する情熱を感じ、ファンになっていただけるように心がけている。

「鮭薔薇ちっぷす」はバラのマチ岩見沢をPRしたいと開発。H21年「第17回北海道加工食品フェア」奨励賞を受賞。

今後の展望

燻製は味のタイムマシン。素材の美味しい状態を長く保つための技術である。燻製は生活の知恵から産まれた食文化であり、普段からもっと気軽に楽しんでほしい。今後も燻製という食文化と地域の名産を結びつけた美味しい食品を全国に発信していきたい。

事業所データ

代表者	市川 茂樹
業種	製造業（食料品、燻製、スモークサーモン）
創業	平成17年（平成21年法人化）
所在地	岩見沢市大和3条5丁目29番地
電話	0126-20-0300
URL	http://www2.ocn.ne.jp/~kunseiya/

