

有限会社 丸信 高田屋（枝幸町）

イクラのタレにホタテを漬けたら旨かった アイデア勝負の独自商品で業容拡大

社長の思い

オホーツクの海（流氷）の恵みを受け、育まれた魚介類（カニ、ホタテ、鮭等）の美味しさを皆さんにお届けする。これが社長のこだわりである。

企業概要・背景

平成18年開業。水産加工品の製造販売が中心。「枝幸の魚介類を独自製法で美味しく仕上げたい」という思いから独立開業する。通信販売などを活用し、アイデア溢れる商品開発で業容を拡大。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

枝幸町は毛ガニの水揚げ量日本一であるほか、魚介類が豊富。そこから厳選した素材を独自製法により安心安全な商品として提供。売上は順調に推移している。

[機会]

開業翌年に枝幸町商工会による「全国展開支援事業—えさしの仕事人」が実施され、その機会を積極的とらえた。道内外の催事へ参加し知名度アップを図る。

先進性・独創性・特徴

独自製法による美味しくてアイデアにあふれる商品を開発。

ホタテをダシのきいたイクラ醤油漬のタレに漬けた「漬けほたて貝柱」。枝幸産の甘いホタテに醤油と味醂がしみ込んでご飯のおカズに最高の逸品。フライパンでのバター焼きや押し寿司のネタとしても良く合う。

他に「甘塩熟成 筋子」、「ほたて三升漬」など。

今後の展望

「えさしの仕事人」として、各種イベントへの参加やインターネット販売など販路拡大を行っていく。今後は、厳選した魚介類を食材とし独自製法により新商品の開発を行う。

事業所データ

代表者	高田 信也
業種	製造業（食料品、ホタテ、イクラ）
創業	平成18年設立
所在地	枝幸郡枝幸町幸町223番地12
電話	0163-62-4500
URL	http://namaraumi.ocnk.net/

