

有限会社 マルヤマシメ 本間水産（白老町）

一流の料理人が納得した味で
全国展開をはかる

社長の思い

製造や加工技術は年々進化しており機械化が進められているが、再現が難しい昔ながらの家庭の手作りの味を大切にしながら、多様化するニーズに応えていきたい。

企業概要・背景

昭和23年創業。漁獲が豊富な前浜に立地し、たらこ加工で事業開始。約20年前から鮭の加工等業務を拡大。北海道洞爺湖サミットへの食材納入を行うなど企業としての信頼は厚い。鮭の中骨までやわらかく煮込む独自の圧力釜を開発。最近では、その圧力釜を活用し、新たに一流の料理人と新商品を開発するなど精力的に活動している。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

鮭の中骨を独自の圧力釜で煮込むノウハウ、技術を活用し、新商品を開発。

[機会]

煮崩れせず、魚の骨をやわらかく煮込める圧力釜を産学協同で開発。その釜の性能を活かし、京都や東京の老舗料亭で活躍し北海道洞爺湖サミットで和食責任者を務めた料理人と新商品を共同開発。

商品のクオリティが認められ、東京の老舗料亭で採用されることとなった。

先進性・独創性・特徴

「虎杖煮（いたどりに）」

日本を代表する一流料理人と共同開発。料理人の納得がいくまで試作、改良を重ね完成した。百貨店や道外の料亭からも引き合いがあり全国展開の足がかりとなる。

「さけこっこっ」

さけの中骨まで軟らかく煮た佃煮。カルシウムやコラーゲンが豊富で、保育所の給食でも使用されるなど、ヒット商品となっている。

今後の展望

今、多くの顧客に認められる企業として、目前にあるハードルを1つずつクリアしていきたい。製造技術や従業員の意識改革を継続して実施し、全てのお客様の満足度を高めていきたい。そして、販路を拡大していきたい。

事業所データ

代表者	本間 進
業種	製造業（食料品、サケ）
創業	昭和23年
所在地	白老郡白老町字虎杖浜420-146
電話	0144-87-3402
URL	http://www.maruyamashime.co.jp/

