

mono.ho file

料理宿 宮寿司

事業計画名 南檜山産アスパラのペースト(原料)を活かしたドレッシング等の商品化事業



アスパラガスと塩麹のドレッシングとアスパラジャム

甘味たっぷりアスパラドレッシングを量産化

上ノ国町で寿司店や民宿を営みながら、総菜や弁当の生産を行う「料理宿 宮寿司」。本業の傍ら、地元・南檜山産アスパラをペーストにし、ドレッシング等の商品を開発してきた。原料となるアスパラは、一般の商流に乗らない部分を活用しており、その加工品も高い評価を得るなど、地域産業振興に一役買っている。

本事業では、真空包装機、冷凍機を導入。春先に収穫した原料のアスパラをペースト状にしたものを、新鮮さそのままに真空パックで冷凍保存できるようになった。これにより通年での原料確保が可能になり、効率的に商品を送り出せるようになっただけでなく、保存料も不要なため、安心・安全という付加価値が生まれ、売り上げも大幅にアップした。



冷凍保管機



真空包装機

ほかにはない魅力を追求

幻の珍味と謳われる「鮑シリーズ」

日本海を望む絶景に惹かれて、生まれ故郷の地に民宿を開いた宮上代表。その後、自身の案はもちろん、周囲の声にも耳を傾け、面白いと思ったことはすぐに実行してみる柔軟さで事業を発展させてきた。

そんな宮上代表のもとには、可能性を秘めた素材を手に意見を聞きにくる人が後を絶たず、ヒット商品「鮑シリーズ」もそこから生まれたもの。鮑の肝を使った「あわび飯」やワタを漬けた珍味は、量産できないこともあり、道の駅でも引っ張りだこの人気。現在は、ホヤやイカを添加物なしの「塩と麴だけ」で漬けた塩辛の商品化プロジェクトも進行中。いずれも、本物志向というニーズを満たすものとして注目されそうだ。



鮑このわた和え 50g

宿のメニューも商品もアイデア満載

地域振興の観点からも、地元素材の魅力の再発見、アイデアを結集した付加価値作りに意欲的に取り組んでいる宮寿司だが、宿で出す料理も、地元食材をふんだんに使ったユニークなメニューが並ぶ。特に夕食の豪華さは圧巻で、これを目当てのファンが多い。商品開発の方では、アスパラペーストを練り込んだ餡を使ったどら焼きや羊かんも試作に入っている。また、筒型容器入りで底から押し出しながら食べるような形の押し寿司も考案中。



もとは札幌で寿司屋をやっていたので、上ノ国町で民宿を始めた時にもお客さんから「寿司を出せばいいのに」と言われたんです。結局それが、どこもやってない「売り」になりまして、おかげさまで「料理に宿がついてる」と言われるほどの評判をいただいています。最近、エアコンも完備したので、より快適に宿泊してもらえようになったと思います。



宮上代表の娘さん 匠子(しょうこ)さん

TOPIX

若いお客様を呼び込みたい!

宮上代表の娘さんは、寿司も握る看板娘。昨今増えている海外のお客様とも巧みにコミュニケーションを取る、頼れる存在だ。現在、同年代のお客様を呼び込んでいける様にSNSを活用した情報発信等のアイデアを練っているとのこと、代表からの期待も大きい。

商品は通販サイト「ニッポンセレクト」で購入可能(宮寿司で検索)。
<https://www.nipponselect.com>

COMPANY DATA

料理宿 宮寿司

TEL.0139-55-1005 FAX.0139-55-1330

<https://www.miyazusi.com/>

住 所 北海道檜山郡上ノ国町字大崎11-3
 代表者名 宮上 忠雄
 設 立 平成11年3月15日
 事業内容 料理宿