

新たな珍味菓子の製造設備及び技術を導入した地域資源を活用した新製品づくり

概要

付加価値を有した新商品として、青森県産の農水産物を加工した「八戸前沖サバ煎餅」「青森どら焼き」を試作開発した。

背景・目的

弊社は、水産加工品としての乾物商品を主に製造してきたが、昨今は、若者の飲酒機会の減少に伴い、乾物商品の消費量及び生産量が年々減少している。このことから、従来商品とは異なり、お酒を飲まない消費者が求める新商品の開発が急務となっていたが、そのためには、技術の高度化と新規設備の導入が必要であった。

そこで、本事業にて青森県産の地域資源を活用した付加価値のある新商品の試作開発を行うと共に、新規設備を導入し、技術力向上と生産ラインの構築を図ることとした。

実施内容

社内にて新商品について検討した結果、「八戸前沖サバ煎餅」「青森どら焼き」を試作することとした。

商品コンセプトは、以下の通り。

○八戸前沖サバ煎餅

- ・当地域における特産物の中でも「八戸せんべい汁」は、全国的に知名度が上昇しており、多くの引き合いがあることから、せんべい汁や鍋物にも活用が可能である。
- ・地域資源である「八戸前沖サバ」を融合させることで、付加価値が向上する。
- ・サバの骨と皮の粉末を活用することでカルシウムが豊富に含まれ、子供や高齢者の健康維持にも貢献する。

○青森どら焼き

- ・「三戸町・五戸町産玄米粉」を使用し、「大間町産コンブ」を練り込んだもちもち感のある皮に、「鶴田町産スチューベン」を使用したフルーティーなジャムと餡子を挟み込んで作るオール青森県産「どら焼き」。

また、試作開発にあたり、必要な設備を導入した。

○半自動煎餅焼成機

煎餅を焼く設備であり、形成や焼成加減が調整可能。

○南部煎餅生地充填装置

生地の充填機であり、煎餅とどら焼きの両方に活用可能である。

○脱気付バンドシーラー機

商品包装材のシール止めや賞味期限の印字が可能。



焼成機（上）及び生地充填機（下）

有限会社八戸十全物産

代表取締役 渡辺 とみ
青森県八戸市白銀町昭和町12-5
TEL: 0178-34-1211

企業概要: 水産加工品製造・販売 (珍味製造・販売)
主要製品: むしりかんかい、鮭スティック他



バンドシーラー機

本事業での成果

○八戸前沖サバ煎餅

煎餅製造機の導入により、地域資源であるサバを活用した「八戸前沖サバ煎餅」の完成度を高めることができた。

当初課題となっていた焼成温度については、鉄板を約30分空焼きした後、150℃で生地を焼く工程が最適であると判明したものの、中力粉・薄力粉、サバの骨と皮の粉末の最適な配合割合については、完成度向上に向けて試作開発を継続する。

○青森どら焼き

生地やジャムに青森県産の材料を使用した「青森どら焼き」の試作開発においては、充填機の導入により、皮の生地やジャムを効率的に充填することが可能となった。

課題であった皮への着色においては、繰り返し試作を行い、ジャムと餡子を同硬度にしたことで生地への着色が回避できた。

今後の展望

保有する珍味加工技術を活用した新たな菓子市場をターゲットとすることで、経営革新を図っていく。

事業化後は、現在取引を行っている問屋（扇屋食品販売(株)、かねへい食品(株)等）やホテル、小売店、土産店（星野リゾート青森屋、(株)味の海翁堂、(有)いさりびハウス、(協)八食センター、(一財)八戸地域地場産業振興センター（ユートリー）、青森県観光物産館（アスパム）等）と、新商品の取引開始に向けて交渉していく。

また、国内のみならず、中国や台湾、香港等への輸出も推進する。



スチューベンどら焼き (上)
サバ煎餅 (下)

