

ヨーロッパの高品質なソーセージ・ハムを 家庭で味わえる

事業計画名: ポーランドと日本の技術協力による高品質で安価な食肉加工品の製造販売の実現

【概要】

生まれ故郷のポーランド共和国と第二の故郷秋田を「食」(ソーセージ、ハム類)で結ぶ事業を展開し、食品業界に改革をおこし、これまでに10年間お世話になり応援してくれた日本の皆様を元気に、笑顔にして、恩返しをしたい。

取組のきっかけ

祖国ポーランドでは困難だった新しい分野へのチャレンジをするために来日し、日本とポーランドを結ぶ事業への取組を実現したいと考え、肉加工品の輸入/販売事業を開始した。販路は広がってきたものの、輸送の不便さや不安定な価格といったリスクを回避するために、輸入ではなく自分でポーランドの技術を活かしたハム/ソーセージ加工を行い、高い品質でありながら価格を抑えた商品を提供したいと考え、精肉業者に相談したところ協力を快諾いただいたことが後押しになった。

事業の目標

- 1 高額なプレミアム扱いだった商品を一般市場価格で販売
- 2 自然添加物を含有することで塩味を減らし賞味期限を延長

具体的な内容とポイント

- 1 一連のソーセージ加工製造設備の導入
- 2 贈答用レベルの商品を、消費者が毎朝の食卓やお弁当に入れられる価格設定
- 3 ポーランド産スパイスや自然添加物と日本の安全な添加物作り技術との組み合わせによる商品開発
 - ・自然豊かな秋田の良質な食肉とポーランドの食肉加工技術を結びつけ機械化により安定した品質と低価格を実現する。
- 4 自然添加物を含有する伝統製法を身につけ賞味期限を延長
 - ・その道40年以上の熟練されたポーランドの食品技術博士ユレック氏より、製法技術の伝授を受ける。



インジェクター
原料に塩水・スパイス
を注射する



スタッファーリンカー
羊腸に、ソーセージの生地
充填



タンブラー・ミキサー
ロースハム等の原料の粘着質
を上げる



カッター
ソーセージの生地製造



スモークハウス
商品の燻製または加熱処理

株式会社IMI

平成24年にポーランド産のサラミ・ドライソーセージの輸入販売を開始し、平成27年2月にはポーランドからソーセージ作りで40年以上の経験のある職人を招聘し製法の指導を受け、日本人の味覚にあうように試作を重ねて、商品を完成した。



代表取締役 タベルスキ ミハウ ヤン
横手市婦気大堤字谷地添101-1
TEL: 0187-73-6326
FAX: 0187-73-6326
E-Mail: tabe@imi-japan.jp

■資本金:1000万円
■業種:食料品製造業
■従業員数:9人

事業の成果

1 高品質な商品の量産体制の構築で安価なハム・ソーセージ類の提供を実現

- ・肉生地を腸詰めにする真空ソーセージスタッファー・リンカーの使用で商品の重量・サイズを安定させた
- ・香辛料を添加し練り上げる際の温度上昇を抑える冷却機能付きのタンブラー・ミキサーや乾燥/スモークする全自動スモークハウスの使用で同条件の温度管理、熱処理ができ、安心安全な商品を製造できた

2 ポーランドの食品技術博士の指導による商品価値の向上

- ・レシピの調整、製造工程、品物ラインナップなどの本場の味を長めの賞味期限で商品を開発した



クラシックウインナ



ホワイトソーセージプレミアム



ドライソーセージ

今後の展開

1 製造量の増加

- ・商品ラインアップを拡充する。

2 販売の拡大

- ・高級スーパー・ホテル・居酒屋チェーンを新ターゲットとする。
- ・名前のタベルスキ(食べる好き=食べることが好き)の連想で商品アピールを行う。

【強み・特徴】

- ・ポーランドの伝統製法と日本の技術で、日本人好みの味に仕上げている。
- ・1000年以上の狩猟文化から得られたポーランドの精肉技術を基礎とする。

【協力体制】

(有)長沼商店(肉のわかば):原料の仕入れ、販売ルート