

事業計画名

水産系加工端材を抽出した天然系調味液・
ドレッシングの開発事業



多品種小ロット充填システムライン



人気の昆布だし等



多様化する調味料市場へ独自技術で進出

「うに」や「いか」「昆布」をはじめとする水産物の加工技術に定評がある(有)ヤマチュウ食品。様々な珍味製品を手掛けており数々の受賞歴を持つ。

だし、つゆ、ドレッシング、調理済み具材など、簡便性を持つ調味材料が多様化し、市場が拡大する昨今、水産物の旨味を余すことなく活かせる同社の技術を求めて、道内、国内はもちろん、海外からも声がかかるようになった。こうした個々の要望に応えるため、本事業では「多品種小ロット充填システム」を導入。これにより、自社ブランド製品はもちろん、大手流通の食卓用「高付加価値調味料」から業務用調味料、OEM対応まで、多様な製品に幅広く対応できるようになった。

函館の昆布など地場ブランドを発信

モットーは、地場産のよいものを発信していくこと。同社は、いかを中心とする“海鮮松前漬”や“いかの粕漬”等の「生鮮珍味」と“さきいか・のしいか”をはじめとする「ドライ珍味」を主力製品としている。しかし水産物の減少が危惧されている現在は、それらに代わる地元原料を利用した製品づくりに取り組んでいる。その中の一つが昆布、うに、いか、えび等、同社が扱う素材の端材まで全てを有効活用して創り出す出汁やドレッシングの開発だ。今年は既に「函館産真昆布」や「きのこドレッシング」を完成させた。“高付加価値調味料”への期待がスーパー・飲食店業界から寄せられている。

他地域とのコラボも積極的に

同社の強みは、何よりも代表者である宇宙氏の「食」に関する知識と加工技術だ。そしてそれを伝授された職人。更に、特殊な設備があること。これは海産物の栄養分や旨味を逃さず炊き上げ凝縮するものだ。それを頼みに利尻、室蘭、羅臼など他地域からも自慢の昆布が持ち込まれ、製品化を依頼されている。最近では、香港、台湾などアジアを中心に海外からも依頼が来ており、研究熱心な社長のもと、試作品も多岐に渡る。

そんな中、宇宙氏自身が目をつけ、開発した健康飲料は、農林水産省飲料産業局長賞を受賞。焙煎した青森の黒にんにくとアカモク(海藻)等をブレンドし、しいたけエキ스로調味した濃縮液で、滋養強壮効果のある健康食品としての認可も下りたヒット作。薄めて飲むほか、だしやスープにも使える万能エキスだ。



代表取締役 **宇宙 良**

私が作り育てたいのは“人材”と“地場の旨いもの”です。温暖化などによる海水温変動により、するめ烏賊が不漁となり鰯が大量に水揚げされるような状況の中、獲れる素材に変化があっても函館の味と、それを製品に活かす技術は守っていかなくてはなりません。今後は、私の持つノウハウを職人一人一人に、根気よく伝授・指導してまいります。そして地場の旨いものを、今後も発信してまいります！

TOPIX

常識を打ち破る発想で誕生した「粒うに」

今や普通に聞かれる「粒うに」という言葉。もとは50年ほど前に現社長と先代が開発した商品の名前だった。収穫期の短い奥尻島の天然うにの旨さを多くの人に届けたい一心で工夫を重ね、当時の常識では考えられなかった方法で商品化させたものだ。

2015年「昆布メあわび入り粒うに」が北海道知事賞を受賞

2017年「うに丸」が北海道知事賞を受賞



2017年「北海道知事賞」を受賞した「うに丸」

COMPANY DATA

有限会社ヤマチュウ食品

TEL.0138-83-6531 FAX.0138-53-3476

<http://yamacyu.co.jp/>

住 所 北海道函館市花園町25番3号
代表者名 宇宙 良
資 本 金 300万円
設 立 平成15年7月
事業内容 珍味の製造販売
(乾燥珍味・生鮮珍味・海藻類・調味類)