

高品質「メグスイしり」の速醸製造法開発と 独自販売チャネルの強化

事業者の概要

代表者名 代表取締役 森山外志夫
設立年月日 昭和61年9月16日
所在地 〒926-0031 石川県七尾市古府町南谷13番地
TEL 0767-53-7888 **FAX** 0767-53-3012
URL <http://ishiri.com/> **E-mail** r_yamada7888@bubbu-inn.com
資本金額 6,700千円
従業員数 12人 **業種** 宿泊業

得意分野

高品質「メグスイしり」の製造

事業の概要

事業区分 革新的サービス

事業類型 一般型 試作開発 + 設備投資

事業の内容

● 事業取組みの経緯

食生活においても「健康志向」、「本物志向」が注目される今日において、能登の「いしり料理」についても注目を浴びている。本事業では、イカや鰯のいしりと比較して、臭いと味の上品さで最も大きな違いを持つ「能登メグス」を使った新製造法（速醸法）でいしり作りを行った。

● 実施内容

従来法では、発酵期間は1年以上であり、その間の油の劣化が「臭い」を発生、増長させていたが、近年速醸法による食品製造で多くの実績を持つ福井県立大学宇多川副学長の指導を受け製造法の開発を行った。「速醸法いしり」の原料は、漁獲高が全国でもトップレベルであり、七尾でも安定供給が

見込める「メグス」を使用。また、管理栄養士等の料理専門家数名に依頼し、「メグスイしり」を使用した料理を作ってもらい、郷土料理、西洋料理、おやつ等いろいろな料理に利用できることを確認した。

事業の成果

● 事業取組みの成果

本事業で製造法を開発した「メグスイしり」は、速醸法により約5日間での製造を実現。安定した品質、減塩、低臭に加え、円滑な供給が可能となり、独自チャネル（直営食事処やスーパー等取引販売店）を通じて提案、提供する事業の展開を図っている。



メグスイしり（商品）



工場内部