シダ商店

DATA

［代表者名］志田　保　［設　　立］1987年4月
［実施場所］〒022-0001　岩手県大船渡市末崎町字中森11-1
［従業員数］6名
TEL.0192-29-3579　FAX.0192-29-2798
［事業内容］塩蔵わかめ、塩蔵昆布の製造、販売
［ＵＲＬ］http://shidasyo.com
E-mail. shidasyo@eos.ocn.ne.jp

28年度 事業計画名　三陸昆布を使った新商品開発及び生産技術開発

三陸産昆布を利用した食品開発への挑戦。岩手の特産品で震災からの再建および販路拡大を目指す

東日本大震災からの復興を目指し、三陸産昆布を利用した商品の開発に着手、昆布加工生産装置一式を導入。新商品「こんぶスープ あがらっせん」と「なんさでもこんぶふりかけ」を開発し、今後の販路拡大および基盤強化を図る。

東日本大震災からの再建を目指し、新商品開発に着手

当店は昭和62年の創業以来、三陸産の海藻加工卸売業として、わかめと昆布を塩蔵加工し、販売を行ってきた。歯ごたえのある三陸産のわかめは県内外に高い評価を得ていたが、平成23年３月の東日本大震災により社屋と工場が津波により被災し、これら製品の生産は危機に陥った。その後、被災した取引先企業とともに岩手県第４次グループ補助金に採択され平成24年４月、事業の再開にこぎつけ、グループ共同事業としてグループ各社の特徴を活かした新商品の開発に着手した。

当初、震災１年後にはわかめの生産体制が整い入荷される予定であったため、これにあわせ当店も工場を再開した。しかし、わかめの総生産量は確保されるに至らず、品薄状態が続き価格も高騰したことから、わかめの新商品開発は断念することとした。この時、昆布は予定数量が水揚げされており、昆布の入手が容易であったことから昆布を使った新商品の開発を行うこととした。

「こんぶスープ あがらっせん」と「なんさでもこんぶふりかけ」。無添加にこだわっている。

昆布加工生産装置一式を導入

塩蔵わかめや塩蔵昆布は、塩抜き後に調理するため手間と時間を要し、若い世代には好まれず、手軽に利用できる乾燥わかめや乾燥昆布に人気がある。ここにヒントを得た当店は、乾燥昆布を使用し、お湯を注ぐだけで直ぐに味わうことのできる粉末即席スープに着目し、商品開発をすることとした。昆布は三陸地域で採れた養殖昆布を一度塩蔵し、これを水に戻しさらに乾燥させたものを使用することとし、調味料はコンソメや乾燥たまねぎ、乾燥しいたけ、食塩などとし食品添加物は一切使用しないこととした。

新商品の開発にあたり、昆布を切り刻むことや乾燥させる装置が必要となり、本事業により「昆布葉切機」、「乾燥機」、「篩（ふるい）機」、「製粉機」および「ベルトシーラー」の昆布加工生産装置一式を導入した。これらの装置を用いて粉末即席スープの開発に努めていた折、切り刻んだ昆布を篩機にかけた際、細かく刻まれない昆布が篩機に残ったことから、この昆布を利用した「ふりかけ」の開発も併せて行うこととした。

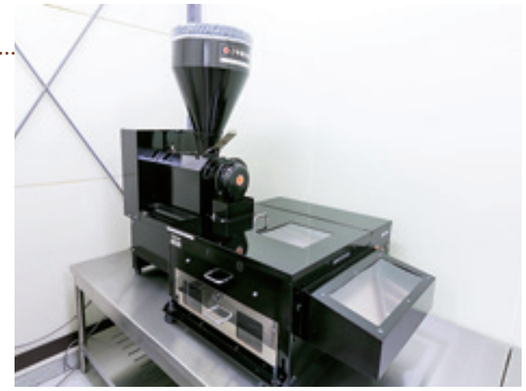
開発した商品は、粉末即席スープ「こんぶスープ あがらっせん」と昆布ふりかけ「なんさでもこんぶふりかけ」の２商品であり、パッケージデザインと商品キャラクター「碁石浜めぐみ」を考案し商品化した。

乾燥時間の短縮および昆布の変色を抑える「乾燥機」。

生産能力の向上

昆布加工生産装置一式の導入は、製造時間の大幅な短縮となり生産性の向上につながっている。「昆布葉切機」は変色した昆布の端を自動で切り落とし、乾燥や粉砕が容易となる大きさに整えるものである。「乾燥機」は塩蔵昆布の品質を損なわないよう、湿気を乾燥機から逃す有圧換気扇を備えた特注の乾燥機である。

この乾燥機により、乾燥後の塩蔵昆布の変色を抑えることが可能となりまた、導入前は塩蔵昆布３kgの乾燥に約10時間を要していたが、導入後は40kgを６～８時間で乾燥している。


製粉機および篩機の導入により乾燥昆布 10kg を６時間で製粉、生産能力が一気に向上した。

三陸産わかめ、昆布の知名度を広げ、新商品の販売拡大へ

海藻加工卸売業で海藻の塩蔵と加工を同時に行っている企業は希少であり、当社の新商品開発は他の海藻加工卸売業との差別化を図ることができた。

三陸産の昆布を使った粉末即席スープは現在、県内のスーパーや観光物産施設では売られておらず、類似品も皆無である。これは、三陸産の昆布は葉が薄く、加工に適していないと思われていることが理由と推測される。本事業により昆布加工の技術を確立させたことを機会に三陸産わかめ、昆布の知名度を広げ、これまでなかった三陸の昆布加工商品をPRし、開発した２つの商品の売り上げにつなげていくことが今後の課題である。また、開発した商品の改良やわかめを利用した商品開発にも積極的に取り組み、経営の安定化を目指していきたい。

「お土産だけではなく、家庭の食卓にならぶことが目標」と語る、代表の志田保さん。