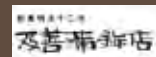


健康志向の食卓に 新しい蒲鉾を届けたい



株式会社及善商店

代表取締役 / 及川 善祐

所在地 / 宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢
124-1

T E L / 0226-46-2048

事業
テーマ

【平成29年度補正】
低塩無添加の球形状の
新しい水産加工ねり製品の開発



全国蒲鉾品評会「農林水産大臣賞」を受賞した看板商品



2017年に再建したHACCP対応可能な新工場

株式会社及善商店 代表取締役 及川 善祐 氏

信条 「温故知新」「一球入魂」

➡ 会社の強みは何ですか？



地域の素材、特にホヤ、タコ、ホタテといったものを組み合わせた美味しい蒲鉾を作る自信があること。それに「南三陸」という新鮮な感じのするブランドですね。



➡ 売上が今期で震災前を完全に突破
これからが楽しみです。

そうですね。6代目になる専務がいますし、現在小学5年生の家督孫に、小学校入学時に将来何になりたいか聞いたら「男の子はパパと一緒に働くもんだよ」と言われました。私と息子が働く姿を見ているんですかね。嬉しいですね。



補助事業で導入した包あんロボット。会社の働き方改革にも繋がった

南三陸に復帰する意志と夢
新工場でゼロからのスタート

明治13年に創業し5代続いている南三陸の蒲鉾屋だ。笹かまぼこ、揚げかまぼこ、結婚式などで使う細工蒲鉾、板かまぼこ、鳴門巻きにカステラ蒲鉾などを生産しており、笹かまぼこが生産・売上の65～70%を占めている。以前の工場や店舗が海から200mの場所にあったため、東日本大震災の津波ですべて流された。しかし2011年9月に登米市に仮設工場を建設し、2017年6月1日に南三陸にHACCP対応可能な工場を再建した。2019年12月には、縁あって仙台駅2階の土産物店のテナントに入る。震災前の売上に届くのもう少しだという。

子どもや高齢者にも食べやすい
ヘルシーな蒲鉾を食卓に

美味しい蒲鉾を作ることには自信がある。その技術を生かし、これからの展開を考えた時、無添加・低塩分・低糖分の新商品の開発を考えた。魚肉は低カロリー・高たんぱく質なので、蒲鉾は最適の食品である。お土産などでたまに食べるのではなく、常に食卓に上り小



練り込む素材を変え、新しい商品を生み出す



南三陸名物のタコを練り込んだタコボール

な子どもや高齢者に好まれ、離乳食や介護食にも利用可能なソフトな食感の製品を目指した。蒲鉾のすり身調合の要として使われている塩の量を抑え、デンプン・水分等の配合率の最適化により、糖分量を抑えながらもふわふわの食感を保つすり身の調合に成功した。そして補助事業で導入した包あんロボットで、これまでアイスクリームのディッシャーを使っていたボール型の成形を自動化した。

南三陸といえばタコ
地域の素材を様々な蒲鉾に

想定していた食感や柔らかさを実現し、現在子どもや高齢者に食べやすい大きさを模索している。また、家庭の食卓や介護施設で食べてもらえるよう、業務用や宅配サービスの販路を検討中だ。その応用品という形で、現在「タコボール」

「チーズボール」「ひじきボール」などの球型の蒲鉾を販売している。この開発を牽引した及川社長は語る。「何もなくなくなったところから、昔の技術を持って未来へ走る。南三陸というだけで新鮮な磯の香りがする製品を、この会社や地域の未来のために送り出していきます。『南三陸の海の幸に秘伝の技をこめ、未来に繋げる』という感じですね」。



この会社が地域の推進、未来に向ける礎になる