

手間のかかる 煮魚を美味しく 食卓へ

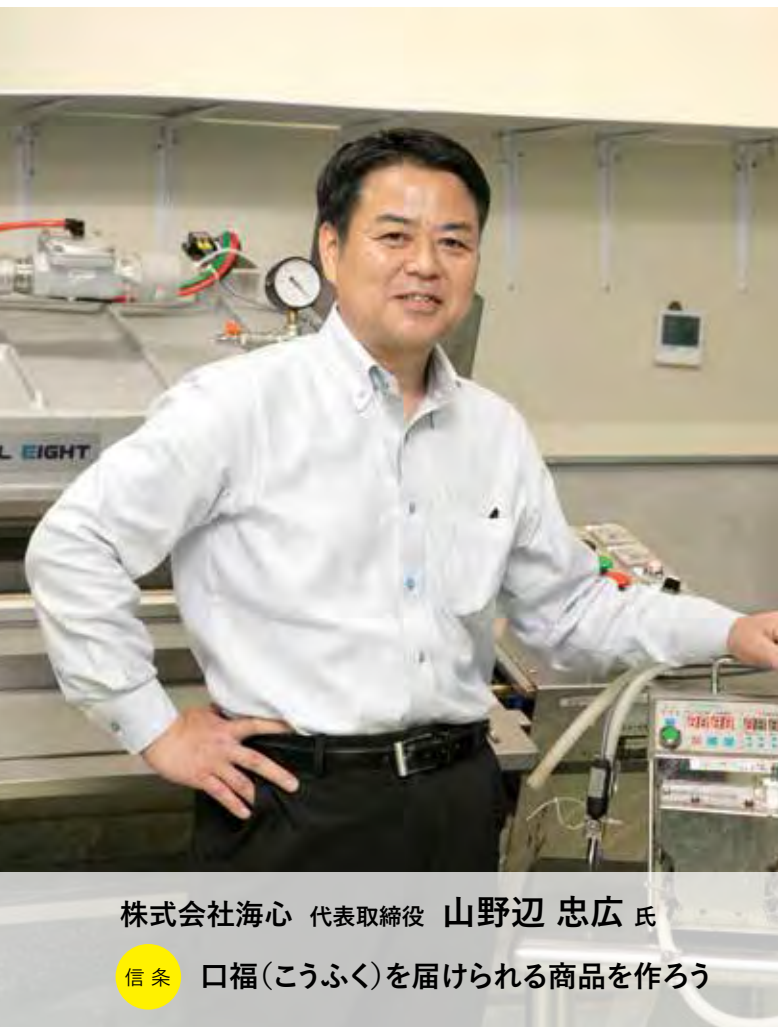


株式会社海心

代表取締役 / 山野辺 忠広

所在地 / 宮城県塩竈市新浜町3-8-8

T E L / 022-385-6679



株式会社海心 代表取締役 山野辺 忠広 氏

信条 口福(こうふく)を届けられる商品を作ろう



鮮度を保つため、半解凍の状態で切り身にすぐパックする



どの船でいつ獲れたか、目利きの社長が選りすぐった脂の乗った素材が並ぶ

事業
テーマ

【平成29年度補正】
「生から湯せんでほっくり煮魚」の開発

会社の強みは何ですか？



みんなで試食販売や展示会に出ていること。人に任せるのではなく、自分でお客様の反応や声を直接聞くことによって、商品の改善点やアイデアが生まれます。

ベンダー・バイヤーへの 「ほっくり煮魚」のPRポイントは？



既存の煮魚商品は何度も冷凍・加熱するので身がボロボロになるのですが、うちの商品は身がその名の通りほっくりしています。昔おばあちゃんが作ってくれたような、家庭の味を目指しました。



銀たらが一番人気。10分の湯煎で家庭の味が食卓へ



温めるだけで食卓が華やく、通信販売でも人気の商品



今どきのキッチン事情に 応えられる商品開発

2009年に水産加工会社として創業し、キンキの開きや銀カマスの漬魚などを扱ってきた。消費者の声を直接聞くことができる試食販売にこだわり、社長自らも各地のスーパーに足を運ぶ。そこで感じたのは「包丁やグリルはあまり使いたくない」「煙や臭いも嫌」という今どきのキッチン事情だった。魚離れも進むなか、魚を食べてもらうため調理しやすい商品を作ろうと考えた。レンジでできる煮魚を試したところ、熱が均等に通らないなどの問題があり、たどり着いたのは湯煎でできたてが食べられる商品。補助金で、より高性能のタレの充填機と自動真空包装機を導入した。



味やデザインは、購入する女性目線を意識した

何よりも素材の質と鮮度に こだわり、消費者に届ける

「生の魚とタレを入れて真空パックにしてあります。熱湯で10分湯煎調理するだけで、ほっくりとしたできたての煮魚が食べられます」と山野辺社長。これまではタレ充填は手作業で行い、シーラーで封印していたため、パックの中に空気が残り商品の安全性にも問題があった。今回導入した「小型タイマー充填機」と「縦移動式連続自動真空包装機」を使うことで作業効率は3倍になり、手作業に比べて約70%強のコスト削減になった。

その浮いた費用でノルウェー産のサバや、グリーンランド産メヌケ、米国産銀タラとより良い素材を求めた。買い付けの経験を生かし、鮮度と脂の乗りにこだわった。タレもそれぞれの魚に合うものを作り、サバ味噌の味噌は宮城のヤマカノ醸造のものを使い、調味料も選び抜いている。

家族の食卓が笑顔になる お手伝いができる商品を

若い世代に届くよう、パッケージのデザインや配色も実際にキッチンに立つ女性社員に意見を求め、



若い世代に向けたポップな包装が目を引く

ポップで明るいものにした。手間のかかる煮魚を作る時間がない共働き世帯や、高齢者や単身赴任などのひとり暮らし世帯にも需要が見込まれる。東京のスーパーで販売されているほか、JALUXや通販、高級婦人雑誌の「全国うまいものお取り寄せ」にも取り上げられ、売り上げは順調に伸びている。これからは「食卓に美味さがほころぶ一品を」を旗印に、製造・販売を続けていく。



家族の健康を考えたものを食卓に用意してあげたい (山野辺敦子さん)