

## 体に優しい美味しさを 地元食材が活きる商品を開発



野菜をたっぷり使ったこだわりの商品

### 事業概要

平成30年度  
補正

### 地元産牡蠣エキスをを使用した 無添加小籠包開発と小ロット生産体制確立

コシのある薄皮生地成型が可能になった包あん機を導入し、松島湾の牡蠣エキスをを使用した食品添加物を一切使用しないあんを包んだ小籠包を開発。洗浄機の導入で製造時間を大幅に短縮し、多品種小ロットの生産を可能にする。

### 餃子の味にこだわり60余年 地元の食材を活かした味を

1924年に蒲鉾屋として創業した蜂屋食品は、2代目が戦前に満州に行った時に食べた餃子の美味しさに感激し、その記憶を頼りに餃子を作り、1961年に販売を始めた。当時の塩釜には新しい食べ物で、魚の街らしく「餃子」と読み間違える人もいたという。定番商品は「はちやの餃子」、他にも仙台産雪菜を皮に練り込んだ「仙台あおば餃子」や「焼き小籠包」など多彩な商品を扱っている。新たに開発した小籠包は、全国的にも類を見ない本格的な食品添加物無添加の商品。牡蠣の産地・宮城の地

の利を生かし、地元松島湾の一番美味しい時期の完熟生牡蠣から自社にてエキスを抽出し、オリジナルスープを作った。



濃厚な旨味とスッパリとした味わいが特徴の小籠包

## もちもちとした食感とコシ ヒダの美しい小籠包が完成

台湾の有名小籠包店のような美しいヒダのついた小籠包にするため、皮を薄くするべく研究を重ねたがどうにもうまくいかない。ものづくり補助金で「レオン自動機 火星CN601」を導入したところ、もちもちとした食感とコシのある薄皮を製造することが可能になり、さらに豚肉や野菜の素材の新鮮さと食感をより感じられるようになった。併せて導入したヒダ付け機で美しい形が実現し、2021年春の発売を目指している。観光ホテルのbuffetで小籠包の人気は高い。添加物を使わない、安心・安全な商品にこだわり、ご当地ならではのオリジナルプレミアム小籠包も提案していきたいと考えている。



素材の新鮮さと食感が向上した



ヒダ付け機で職人の手わざを再現



手前からヒダ付け機、包あん機、粉付け機



まるで和菓子のような、薄くもちもちとした皮



部品の洗浄時間が大幅に短縮

## 多品種で生産性を向上 お客様に喜んでいただける商品を

「新しい機械の導入で、安心・安全で無添加、価格格にお手頃な本格的な小籠包が出来ました。洗浄機を導入したことで多品種小ロットの生産も可能です」と代表取締役社長の蜂屋和彦さん。コロナの影響で業務用の売上は落ち込んだが、昨年5月頃はネット販売が3倍にも伸びた。「品質の良いものを作り、お客様から喜んでいただいて利益を上げる。そういった義務を果たしながら、従業員たちと喜びを共有して働けるのが一番だと思います」。工場直売所の他、いつか市民に愛され、観光客も立ち寄る直営店を考えている。



蜂屋食品株式会社  
代表取締役社長 蜂屋 和彦 氏

### 会社の強みは何ですか？



新鮮な素材を出来るだけ活かすことにこだわっています。すべてではありませんが、白菜やにらなどの野菜は包丁で切ることにより、手の技であるとかそういったことを大切にしています。

### 野菜ソムリエの資格をお持ちですね



取引している青森のにんにく農家さんがその資格を持っているんです。野菜の産地や品種など、各地の農家さんとより深く話をするための知識を付けたいと思い資格を取りました。「仙台あおば餃子」を作る時にも役に立ちました。