

特産品の甘エビを使った商品の開発で 売り上げの安定を図る

課題

豊富な地場産の海産物を使い 競争力のある加工品を開発したい

北海道留萌管内中部に位置する羽幌町は、甘エビの漁獲量日本一の水揚げで知られる羽幌港を擁する海鮮の宝庫。この地に昭和3年に創業した株式会社重原商店は、塩数の子、身欠きニシン、糠ニシン、鮭とば、冷凍生タコなどの加工と、水揚げの鮮魚の仲卸を営む老舗の水産加工品会社。おもな販路は、留萌地域の個人店やスーパー、道内各所の物産店だ。

仲卸部門は漁獲量によって売り上げが左右されるため、経営の安定のためには加工食品の開発が必須とわかっていながら、このエリアでは豊富な海産物を活かす地元の加工品が少ないことが、長年の課題となっていた。加えて、近年は高齢化や後継者不足などで地元の加工業者の廃業が続いていた。

この状況に危機感を感じた3代目の経営者は、平成22年に地元加工業者3社と共同で、「イサバヤ食堂」を立ち上げた。地元の特産品の甘エビ、イカ、タコなどその日に浜で揚がった食材や地元の加工品を使った料理を提供する食堂だ。こうして新たな「羽幌ブランド」を開発するなど、地域と自社を取り巻く状況の改善に向けての取り組みを進めていった。

さらに、北海道よろず支援拠点などと連携し、ものづくり補助金で導入した機器と、地元ならではの安価で鮮度のよい素材を使い、コストダウンを図ることで競争力の高い冷蔵・冷凍加工品の開発にも取り組んできた。

そんななか、商談会で寄せられた声から新たな活路を見出した。多く聞かれたのは「常温保存が可能な加工食品の提供を」という要望だった。そこで、地域資源の甘エビを活用した常温保存可能な新商品を開発して、委託製造による商品化を進めようと、羽幌町商工会に支援を求めることにした。

支援

常温保存が可能な 新製品の開発を支援

同社は、販売ターゲットやチャネルの検討、販売促進計画の策定支援を商工会に依頼し、商品開発に乗り出した。

商工会では、商品リサーチから、エビの風味を活かしたお菓子や珍味では差別化が難しいと判断し、「甘エビを活用したオリジナル性が高く高品質な商品の開発」を目標と定め、①海鮮風味の万能調味料（調味惣菜）、②佃煮製法の生タイプの海鮮ふりかけ、③佃煮製法の煮ごり風の海鮮茶漬け、



同社商品の一例「活甘えび」

の3点を提案した。

開発検討を行った結果、調味惣菜の瓶詰を第一候補として商品化を目指すこととし、甘エビの風味を活かす製造技術をもつ北見市の企業へサンプル製造を依頼。試作した企業からの提案や試食を踏まえて、ペースト状にするか粉末状にするか、また原料はエビのどの部位を使うのが最適かなど、製品化に向けてさらなる検討を進めている。

開発商品の委託製造の価格やロットなどの検討、コスト計算やマーケティングなどまだまだクリアすべき課題は多いが、適切な助言指導でブランド化実現をサポート中だ。

支援の経過

期間	支援内容
H29年8月	製品開発、委託製造に関するアドバイス
11月	商品化までの道筋の提案

会社概要

会社名：株式会社重原商店
住所：北海道苫前郡羽幌町南1条3丁目
電話番号：0164-62-2138
URL：http://www.shigehara.jp/
代表者名：代表取締役 重原伸昭
創業年：昭和3年
年間売上高：5億2800万円（平成27年）
従業員数：7名
商工会名・担当者名：羽幌町商工会・篠原隆宏