

ABC相談会のチーム支援による当社初の常温流通品・万能「うにだれ」の開発

企業概要

株式会社駒嶺商店

- 業種：製造業
- 従業員：60人
- 資本金：1,000万円
- 創業：昭和34年
- 住所：青森県下北郡風間浦村蛇浦新釜谷2-3
- 事業内容：水産加工、活魚、潜水事業、塩干、ぬれ珍味加工、仕出し料理



企業の概要・課題

■企業の概要

生うに、殻付きうに、活あわび等の水産加工、塩辛等の珍味加工の他、仕出し料理や食事処も手掛けている。

■課題

これまでの当社加工品は「イカ塩辛」「塩うに」等の冷凍品のみであった。青森県内のお土産市場に多くの販路を持っていることから常温品を開発して売上の拡大を図りたいが、常温加工のノウハウを持っていない。

■きっかけ

ABC相談会

よろずのサポート・実践

■ポイント1

当社工場で製造できる常温加工ノウハウが必要であり、「たれ」にも「スープ」にもできる汎用性の高い「うにだれ」のレシピ開発をABC相談会でのチーム支援で行った。

■ポイント2

常温加工のノウハウについては下北ブランド研究所、レシピについてはよろずが中心となって専門性の高いアドバイスを行った。

成果

「たれ」から「スープ」にまで使用できる汎用性が高く、常温流通できる新商品「うにだれ」の発売に至った。当社初の常温商品となり、冷凍設備のない土産物店にも販路が拡大した。

コーディネーターのコメント

常温加工品のラインアップを充実して、一つの事業部門として確立したい。
風間浦村の基幹事業者として、他事業と併せて企業全体の継続的發展を目指して欲しい。



加藤CCO

事業者の声

常々、土産市場に強い常温加工品を作りたいと思っていたが加工のノウハウを持っておらず、計画が立てられずにいた。ABC相談会にて相談したことにより念願であった当社初の常温加工商品「うにだれ」が完成し、今まで置くことができなかった土産物店にも販路が拡大。加工食品に対する自身もできその後、もう一段階UPした商品「生うにだれ」を開発し販売。現在20,000本売上を目標とし頑張っている。