

(株)駒嶺商店

太鼓判押します!!



青森県よろず支援拠点
チーフコーディネーター
加藤哲也さん

駒嶺商店の商品はうにだれはもちろん、津軽海峡産の真イカと自社製の釜炊き塩を使った「真イカ塩辛」も大好物。そのほかにも夏のキタムラサキウニ、冬の黄アソコウなど、下北半島・風間浦村の旬の幸に魅了されます。漁業から水産加工業、仕出し業まで幅広い事業を行い、地域の産業を支える同社。通販や加工品で全国に向けた事業が拡大しています。



素潜り漁が行われているところもある

風間浦産のキタムラサキウニは芳醇な香りが特徴だ



駒嶺商店の加工場。日々おいしいものを届けている



「うにだれで地域を元気にしたい」という
駒嶺社長

生の風味を閉じ込めた「生仕込うにだれ」 常温保存可能で販路拡大

本州最北端、青森県の下北半島の先端に位置する風間浦村。近隣の大間町、佐井村と並び海の幸に恵まれた地域で、とくにうに漁が盛ん。エサとなる良質な昆布が豊富なのだ。旬の春から夏には「生うに」が街のいたるところで食べられる。水産加工を手掛ける(株)駒嶺商店は、名物のうにを使って新しい加工品を開発した。

購入できる。

その名も「生仕込うにだれ」。芳醇な味わいが特徴の風間浦産キタムラサキウニをふんだんに使った醤油ベースの万能調味料で、常温保存できるのが特徴だ。卵かけご飯や冷や奴、パスタ、釜揚げうどんなどと相性がいいほか、お湯で10倍に薄めると八戸市や階上町などの郷土料理「いちご煮」のような味わいも楽しめるという。駒嶺剛一社長（72歳）の一番のオススメは、おにぎりにうにだれをハケで塗って食べる「うにぎり」だそう。1本140g程度には20gが使用。1650円でインターネットでも

大量に獲れる旬の時期以外は価格が3分の1に下がることもあるという。そして、観光客の入込客数の少なさも課題に。「大間のマゲ口」で知られる隣りの大間町の2018年の観光入込客数（青森県観光国際戦略局調べ）が22万人であるのに対し、風間浦村は6万5000人。大間への通り道ではなく、いかに足を止めてもらうかが命題となっているようだ。人を呼び込み、定着させるための周知、村のブランディングが急務となっているのだ。

この負担をなんとかしたいと思っ
て新開発したのがこれ。だが開
発には相当な苦労があったそう
で、聞けば、はじめは蒸しうにを
使ってタレをつくったものの「う
にの香りがしない」と改良を加
えることに。うにの香りを生か
しつ、常温保存するという衛生
上の問題をクリアするのに2年
ほどかかったという。昨年には
商品をリニューアルし、ネット販
売中心にシフト。年間2000

「うにだれを食った全国の人が、
いつか本物のうにを風間浦で食
べてみたいと思ってくれたら、こ
んなにうれしいことはない」と駒
嶺社長は微笑む。地域を応援
するつもりで、1本試してみても
いいが。



うにの香りを生かした
「生仕込うにだれ」

社長のひとこと



QRコード対応の
ケータイ電話で
ご覧いただけます。

青森県下北郡風間浦村大字
蛇浦字新釜谷2-3
☎0175-35-2211
設立 1970年
従業員 40名
資本金 1000万円
komamine.co.jp

社長の自社採点

企画開発	☆☆☆☆	人材力	☆☆☆
営業力	☆☆	専門性	☆☆☆
成長力	☆☆	リサーチ力	☆☆
収益力	☆☆	計画性	☆☆☆
地域貢献力	☆☆☆☆	リスク マネジメント	☆☆