

# 揚げかまぼこ

岩手県宮古市

## ①企業情報

### 丸友しまか有限公司

〈所在地〉

〒027-0058  
岩手県宮古市千徳第13地割32番地15

〈従業員数〉

9名

〈代表者〉

島香 友一

〈取引品目〉

水産加工品

〈企業HP〉

<https://www.marutomo-shimaka.jp/>

### ●会社について

1984年11月に宮古市内の新興住宅地に鮮魚店を開設。その後、ご縁を頂き「食にこだわりをもつ個配事業者」との取引が始まり、小売事業から撤退し、1997年1月に法人化。主要業務を「卸売業及び水産加工品製造業」にシフトし、現在に至る。

### ●モノづくりの考え方

主原料で使用する魚介類は、基本は地元産もしくは県内産を使用しており、可能な限り、ワンフローズン品（もしくはツーフローズンまで）にこだわっている。また、うま味調味料を使用せず、素材と厳選した調味料のみで味付けするようにしている。

### ●生産地の特徴

三陸海岸の中央に位置している。魚種の豊富な漁場を目の前にしているが、地球温暖化の影響があり、主たる魚種の変更がみられている。また鮭鱒類の養殖に岩手県も力を注いでいる。

## ②対象商品

### 揚げかまぼこ



添加物を一切使用していない、シンプルに魚の味を堪能できるかまぼこ。原料となる鮮魚の仕入れから加工までを自社で一貫し、製造している。鮮度のよいスケソウダラを使用することで、魚肉練り製品の一般的な製造工程における「水さらし」を行っていない。そのため、市販品よりもアミノ酸を多く含んでいる。加水も必要最低限にしているため、煮物に使用しても煮崩れしない。成形後に一晩冷蔵庫に保管することで、弾力のある製品に仕上がっている。通常は冷凍されたすり身を使用するところを、本製品の場合は生原料から製造しているところも通常の練り製品と異なる。

価格:232円

内容量:3枚(約100g)

保存方法:冷蔵14日間/冷凍60日間(-18℃以下)

### ●商品に込めた思い

通常練り製品とは異なる製品なので、食にこだわりのある方に食べていただきたい。

### ③現状と課題、今後の方向性

#### ●応募の動機

こだわりを持って製造しているが、思うように販売数が伸びていない。他の商品との差別化を図り、販売数の増加を目指したい。

#### ●現在のパッケージの課題

現行の商品名では市販されている魚肉練り製品に埋もれてしまい、商品の良さが伝わりにくい。また、消費者が手に取りたいと思うパッケージではない。

#### ●今後の販路、方向性など

スーパーや海外(アジア圏)など

### ④現在のパッケージについて

130mm×230mmの透明な真空袋にパッケージングされている。

### ⑤新パッケージのデザインについて

#### ●取り入れたい要素

独自性(同業他社商品にはない目新しさ)  
機能性・実用性

#### ●パッケージの条件

特に無し。売り場ごとに変えることも可能で、相談しながら決定したい。

#### ●デザインに求めること

感性に委ねる部分が大いだが、こだわりがうまく伝わるデザインがよい。  
また、商品ネーミングも一緒に考えたい。

#### ●どんなデザイナーに制作をお願いしたいか

商品を実際食べていただき、感じたものをデザインに落とし込んでいただける方

### ⑥メッセージ

製品のこだわりや市販品との違いを感じていただき、それをデザインや商品名に反映していただければと思います。