

3類型	農林水産物	通巻番号	1-21-001
地域資源名	サケ	認定日	平成21年7月15日
地域	北海道標津町	所管省庁	農林水産省 経済産業省

## 事業名：標津産「ブナサケ」を原料に手火山づくり製法を取り入れた削り節の開発・販売

会社名：丸和信和建設 株式会社  
 連絡先：TEL：0153-85-2234  
 FAX：0153-85-2266

所在地：標津郡標津町字川北63番地5  
 HP：<http://www.shiretoko-shs.jp/shinwa/>

### 事業概要(新たな活用の視点)

秋サケの水揚げ日本一を誇る標津町において、「ブナサケ」を原料に、サケの旨みを最大限引き出す伝統製法「手火山づくり」の技術を活用し、独特の旨み、風味にこだわった「サケの削り節」の開発・販売を行う。



【ブナサケ(原料)】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・日本でも数少ない「手火山づくり」の技術によりグルタミン酸が豊富で他の魚にないさわやかな甘みを持つ「サケの削り節」であり、他の削り節との差別化を図る。

#### ◆市場性

- ・伝統製法の「手火山づくり」により作られた独特の旨み、風味のある削り節であるため、本物の味を追求する業者向けの調味素材としての需要が見込まれる。

#### ◆販路

- ・そば・ラーメン店等の専門店に対して業務用調味料として販売し、業務用食料品販売会社に対して煮物のだし、おにぎりやお茶漬の具材として販路開拓を目指す。



【焙乾炉※】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・北海道立食品加工研究センターから商品成分分析や技術指導を受け、原料の商品管理や取り扱いについて標津漁業協同組合、標津町役場より指導、アドバイスを貰いながら、地域ぐるみの活性化策として取り組む。



【サケ削り節】

※焙乾炉：手火山づくりの際に、高温で削り節を乾燥等を行うための炉