

企業の情報

企業・団体名	有限会社マルコウ福原伸幸商店
所在地	〒046-0023 北海道余市郡余市町梅川町678
ホームページ	http://www.fukuhara-yoichi.co.jp/
理念	伝統を守りながらも、現代の食のニーズに応える新しい味にもチャレンジします。 みなさまの食卓へ『ふるさとの懐かしい味』をお届けします。
事業内容	水産加工、漬物製造、総菜製造

対象商品の情報

対象商品	余市流 鯿の肴 ～にしんジャーキー～一本羽	商品分類	水産加工品
価格	350円（税別） ※価格は変更になる事もあります	内容量	50 g
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて冷暗所にて保存	賞味期限	90日
現行品の パッケージ寸法	85mm×220mm		
商品概要	江戸時代からニシン漁で栄えた港町・余市町で、北海道ならではの伝統保存食「身欠きニシン（干物）」や「糠ニシン（糠漬け）」、「ニシンの切りこみ（塩辛）」などを製造・販売しています。伝統を守りながら、現代の食のニーズに応える新商品の開発にも積極的にチャレンジしています。「身欠きニシン」は、頭と内臓を取り除き、じっくりと干し上げたもので、北海道では、水で戻して煮物や汁物などに使うのが一般的ですが、2018年に発売した「余市流 鯿の肴～にしんジャーキー～」は、その昔ながらの「身欠きニシン」を、独自の製法で食べやすくソフトな食感にアレンジした新商品です。醤油や水飴、ガーリックパウダーなどで味付けし、燻製風に仕上げた“にしんのジャーキー”なので、そのままお酒のつまみとして手軽に味わえるのが魅力。刻んでパスタやサラダに加えるのもおすすめです。		
現在の販売場所	柿崎商店（余市町）、小樽駅たるしえ、札幌すすきの水産、道の駅あかいがわ、仁木きのこ王国、道の駅歴史の杜（伊達市）、北一硝子（小樽市）、ニセコヒルトンホテル売店		
ターゲット	観光客 地元の酒の愛好家		

デザインの要望

デザインの 要望	<ul style="list-style-type: none"> ●透明の真空パック包装に付加するパッケージデザインを希望。シール、箱や帯等の外装など形状は自由。手間、コストがかからず、中身が見えるパッケージが望ましい ●商品名は「にしんのジャーキー」であることがストレートに伝わるネーミングにリニューアルしたい ●「余市流」を表記してほしい
-------------	--

担当者から ひとこと	余市で受け継がれてきたニシンの食文化を守りつつ、新たな発想で伝え、広めていきたいと開発した渾身の新商品です。きっかけは東日本大震災でした。仕事でお世話になっていた方々が被災され、支援物資を送ろうと考えましたが、当時の商品は「調理」が必要なものばかりで、残念ながら何も送ることができませんでした。そこからそのまま食べられるジャーキーの開発に踏み切りました。現在、ニッカウキスキー北海道工場・余市蒸溜所の売店などでもお取り扱いいただき、売れ行き上々ですが、販売エリアは近郊に留まっています。今後は、札幌や空港、首都圏などへの販路拡大を実現したく、インパクトのあるパッケージデザインを期待しています。
---------------	---

商品名の変更の可否	商品ロゴ変更の可否	名称等の記載について	ロゴマーク
可能	可能	「余市流」を表記	—

商品の購入方法

当店ホームページのオンラインショップから購入できます。
<http://fukuhara-yoichi.shop-pro.jp/>