## ~伝統的な技法による本物のはんぺんの生産と新商品の開発~ 有限会社神茂(東京都中央区)

#### 目詰まりの現状

当社は、東京都日本橋にて、江戸時代から伝統的な技法を用いた「煮こごり」や「はんぺん」等を製造し、全国の百貨店やスーパー、飲食店のほか、自社直営店で販売している。

はんぺんの原料であるサメは日本沿岸で漁獲され、築 地市場でも取引されていたものの、近年は練り製品製造 業者や、産地での一次処理業者が少なっており、築地市 場ではサメを扱わなくなっている。

そこで、宮城県気仙沼等の加工業者から直接原料を調達し、販路拡大に取り組んでいるものの、若年層の消費 低迷が顕著なことから、消費拡大のために若者をター ゲットにした商品開発が求められている。

#### プロジェクトの概要

- サメを原料とした新たな商品として、卵黄を多く使用 したはんぺんを開発し、若い世代の練り製品の需要拡 大を図る。
- 高速回転の擂潰機、魚肉採取機、ミートチョッパーを 導入し、卵黄を増やしても気泡の抱き込みを可能にし、 ふわっとした食感を維持した新商品を開発、製造する 体制を構築した。

#### 取組による成果

- 卵黄を用いたはんぺん入り卵焼きの業務用 "鮨玉子焼き"を開発し生産体制を確立。
- 日本料理店や寿司店では料理人が不足しているものの、 卵焼きを求めるニーズは多いことから、今後に期待。
- 問屋や卸売業者を通して、千葉県と都内の新規取引先が拡大。

### プロジェクトフロー

サメ肉は需要が大きく減少

気仙沼等

・サメを利用した江戸前から続く本物のはん ぺんを製造するところがなくなっている。

・産地の一次処理業者の減少もあり、築地市 場でもサメの扱いはなくなっている。

- ・江戸前の伝統的な技法によるサメを利用したはんペん生産の維持。
- ・はんぺん入りの卵焼きの開発で新たな二一 ズの開拓。

百貨店、スー パー等

直営店

新規販路

#### ミートチョッパー



#### 原料のサメのフィレ



#### 魚肉採取機



# サメを用いた本物のはんぺん



#### 擂潰機



鮨玉子焼き



(平成31年3月現在)