

株式会社さかもと

大阪府茨木市

事業者の概要

大阪府中央卸売市場（北部市場）開設とともに、仲卸として会社を設立し、昭和59年に、現在のチリメンジャコを中心とした塩干物全般、佃煮・漬魚等の水産物加工食品の製造販売の会社となりました。全国のスーパーマーケット、生協、百貨店、外食チェーン等へ良質・上質な減塩チリメンも製造しています。

売上は約15億円で、従業員は約60名です。取扱金額の約7割がチリメン、25%が釜揚げシラス、その他（塩干物、佃煮、漬魚等）となります。



っています。平成24年には生産から流通・消費の全段階における安心安全の国際規格であるISO22000の認証を取得しました。

プロジェクトの概要

本プロジェクトで対象とするダルス（紅藻の一種）は、ヒタミン類・ミネラルなどの栄養素が豊富なことから、北欧や北米ではスーパーフードとして食用や薬用など様々な商品として利用されていますが、日本では養殖コンブの育成を阻害したり、コンブの加工時期と重なることからほとんど利用されていません。しかし、ダルスの有する豊富な栄養素に着目すれば、新産業創出の可能性が十分にあると考えられたことから、ダルスが豊富な函館において、コンブ養殖施設などに自生する未利用のダルスを収穫してもらい、地元業者の一次加工後に仕入れ、様々な商品として開発・加工販売を展開していくものです。

販売先は、スーパーマーケット等の量販店、百貨店、飲食店等であり、商品形態は、生・塩蔵品・乾燥品に加えて、中食向け惣菜商品、

さらにはサプリメントや化粧品原料として、それぞれの業界が求める加工品の製造・販売に取組みます。また、様々な業種と連携して、ダルスの知名度向上及び消費拡大を図ります。



阪本取締役社長にお話しを伺いました

Qプロジェクト応募のきっかけは？

チリメン関連商品を製造する会社としてお付き合いのあるスーパーとの商談時に、欧米ではスーパーフードとしてダルスが人気となっていることを知ったのが初めてでした。情報収集しながら、産地の海藻問屋等の関係機関と調整を行い、ダルスの収穫を漁業者に依頼しました。

新たな商品としての開発研究を行い、本格的な製造販売を進めたいと考え、ほとんど未利用であったダルスの認知度を高めるべく

本プロジェクトに応募しました。

Qプロジェクトの新規性、メリットはどのようにお考えですか？

欧米では
ビタミン類
やミネラル
が豊富で栄
養素が高い
ことから、
スーパーフ
ードとして
人気が高ま



っているものの、国内では収穫期がコンブ加工の繁忙期と一致することなどから市場価値の無かったダルスについて、生産者・流通業者・加工業者と連携して、様々な加工品として販売拡大を図ることは先進的な取組であります。

また、道南では1000トンを超える豊富な資源があるといわれていますので、本プロジェクトによるダルスの認知度向上や消費拡大の取組みを通じて、今後、様々な

業界関係者の参入を促し、函館を含めた広範囲の新たな地域資源として、地域の活性化に貢献できると考えています。将来的には食材にとどまらず、サプリメントや化粧品など、様々な用途向けの販売も期待でき、商品開発の裾野が広いところもメリットと考えています。

Q成果について教えてください。

WEB雑誌「FRONTROW」には、海外セシブなどがダルスを利用する状況とともに、当社のダルスの商品の紹介や食べ方の提案を掲載しました。一定の反応はありましたが期待したほどではありませんでした。まだ商品価格が高いことや、近年の消費者ニーズである即食性がネックになっていると考えています。



上記で紹介したダルスの乾燥商品は、デパートで販売を開始していますが、その包装紙

の裏には、QRコードを付けて食べ方なども提案しています。

Q今後の取組はいかがですか？

生のダルスをもっと利用できないかと考え、サラダ向け商品として、小分けに



した食べきりサイズのツインパック商品を開発しこれから販売に注力します。また、乾燥破砕ダルスの粉末の商品化も予定しており、健康食品としてのタブレットなども現在開発を進めています。

その他には、有名通販サイトでの出品や関西の惣菜大手で健康商品特化型素材として利用いただいたり、展示会への出展も予定しています。

ただ、現在の最大の課題は原料高です。漁業者の方が収穫し、それを洗浄・異物除去し、乾燥まですると、かなりの手間となりコンブに近い価格となることもあります。地元の漁

業者、加工会社の方と如何に連携してゆくかが新産業創出のポイントであり、粘り強く進めたいと考えています。

(取材日：令和2年1月27日)