

マルデングループ(本社・えりも町)は、定置網漁業と水産品の加工・販売を一貫して行い、日高産ブランド秋鮭「銀聖」を塩蔵・熟成させた「銀聖山漬」は、全国的な人気を誇る。洋食の分野での市場開拓を目指して、日高定置漁業者組合とコンソーシアムを組み、塩分を抑えた生食用フィレの商品開発と市場調査を行った。

## 日高産ブランド秋鮭「銀聖」の定塩生食フィレ「オリーブ de サーモン」を開発

### 天然秋鮭を洋食に合うフィレに加工

株式会社マルデンが開発した「オリーブ de サーモン」(商標登録・特許出願中)は、「銀聖」の半身を塩で締め、表面が酸化しないようにオリーブオイルでコーティングし、真空パックした生食用冷凍フィレ。生ハムを思わせるしっとりとした食感で、スモークサーモンのような燻煙香はなく、サラダやパン、パスタなどに合わせやすい。カルパッチョやピザにも活用できるほか、焼く、薄く衣を付けて揚げるといった調理法でもおいしく味わえる。

商品開発のきっかけは、同社が主婦100人を対象にアンケート調査を行った結果、子供がいる家庭は鮭をよく食べることが分かったこと。「体にいい鮭を子供に食べさせたい。でも魚を焼いたグリルの掃除が大変」という主婦の声を商品化し、米飯離れが進む日本の家庭に洋食向きの鮭加工品を提供するため、まず業務用サイズの定塩生食フィレの製造販売に取り組むことを決定。身の厚さも大きさも異なる鮭に、均等に塩をなじませる手法などを検討した。

昨年11月は東京都のイタリア料理専門展「第6回 ACCI Gusto 2016」(主催・日本イタリア料理協会)に出展し、市場調査のために500人に試食を提供。38社が取引を希望する

という好結果を得た。賞味期間が冷凍した状態で約1年半と長く、解凍後もチルドで5日間冷蔵でき、小規模の飲食店でも使い切れることや、「銀聖」のブランド力を生かしたメニュー展開が考えられることが、高い評価につながった。また、調理の際に下ごしらえが不要で、程よく塩味も付いているため、経験の浅い調理人でも扱いやすく、外食産業の分野で高いニーズが期待できる。

### おいしく安心な北海道産天然鮭を全国へ

日本では輸入ものの冷凍養殖サーモンの消費量が多いが、人工飼料で脂肪を増やし、色揚げした養殖ものより、安心でおいしい北海道産の天然秋鮭を全国に広めることが同社のねらい。秋に水揚げされた鮭の保存性を高め、扱いやすく加工し、年間を通して出荷できる人気商品として浸透させる意義は大きい。手始めに、希少性と知名度が高い「銀聖」で市場を開拓し、今後は他の秋鮭やおホーツクのマス、ブリでも同様の商品を製造していきたいとの希望もある。北海道の水産物の付加価値を高める試みは、道内の漁業関係者や加工業界全体にとっても、大きなプラスとなるだろう。

えりも本社は鮭の網元



チーズや野菜と好相性



既存の和食向けに加え、洋食向けのフィレを開発



自社の技術を  
生かした製品で  
新たな市場を開拓



取締役専務 札幌支店長  
山形 良輔

当社は塩で魚の水分をコントロールする技術に自信がありますが、定塩タイプは塩加減が難しく、製造ラインの構築に苦心しました。試作品の評判が良く、本格的に生産を始めることができ、昨年水揚げした秋鮭10tを「オリーブ de サーモン」に加工する予定です。海外の和食店からも引き合いがあり、手応えを感じています。

誰でも扱いやすく  
外食産業への  
販路拡大に期待



企画室 商品開発担当  
都築 美由紀

今、外食産業では調理人が人材不足といわれていますが、この商品は塩が全体になじんでいるので、アルバイトの厨房スタッフさんでも調味がしやすいはず。モッツアレラやクリームチーズ、レモンなどの柑橘類、アボカドとも相性が良く、高タンパクで低カロリーな天然鮭を、カフェのランチなどに活用していただきたいと思っています。