

「おいしいカタチを考える」をテーマに食品の企画・販売を行う

「おいしいカタチを考える」をテーマに、食品の企画・販売を行う。平成30年7月に創業したばかりだが、新しい価値観、ライフスタイルに目を向け既存概念にしばられない柔軟な発想で、おいしくて安心な食品づくりに取り組んでいる。



▲やみつきシリーズを使った料理レシピも提案



▲やみつきシリーズ「タラ」



▲やみつきシリーズ。左からシャケ、タコ、タラ、ニンシ。
ポップなラベルにもこだわった

南極料理人西村淳さん監修、やみつきシリーズ第4弾「タラ」～北海道素材を活用した南極料理人監修水産加工品の開発～

主原料は道産、他に類似品がない汎用性の高い瓶詰商品。

南極地域観測隊の料理人として参加し、著書が映画やドラマにもなった南極料理人・西村淳さん。その西村さん監修によるレトルトカレーや、道産ニンシ、シャケ、タコを贅沢に使った瓶詰「やみつきシリーズ」を企画・販売しているのがノフレ食品株式会社だ。今回同社が取り組んだのは、やみつきシリーズ第4弾として「タラ」を使った瓶詰の商品である。

「タラの加工品はあまり種類がなく、あっても干物くらい。製造しているのは釧路の笹谷商店なので、釧路で水揚げされるタラで新しいものができないだろうか」というところからはじまったという。

やみつきシリーズは、道産のニンシ、シャケ、タコを、タマネギ、ニンニク、ベビーホタテ、菜種油で味付け・加工した商品で、そのままご飯のおかずはもちろん、おつまみ、パスタや炒飯などの料理でもアレ

ンジできる汎用性の高い瓶詰商品だ。今回の取り組みでは、道産タラ(スケソウダラ)を使い、ベビーホタテの代わりにホタテの貝柱を採用して、タラの食感と色味の白を活かす工夫をしている。2019年8月から開発をスタート。監修の西村さん、製造元である釧路の笹谷商店からもヒアリングをし、何度かの試作品を経て2020年2月の発売にこぎつけた。

SNSなども視野に入れたビジュアル展開。

瓶のラベルはポップな色使いで、イラストレーター和田誠さんによる西村さんのイラストが描かれている。これは、西村さんのエッセイ本の装丁でも使用されているものだ。素材はもちろんだが、SNSでの拡散なども視野に入れて、デザインにもこだわっているという。自宅用はもちろんだが、道産土産などプレゼントとしても重宝されそうだ。

おいしくて安心な食品づくり。

ノフレ食品株式会社
営業企画
大倉 隆嗣



南極料理人監修シリーズは、小麦粉、化学調味料、香料、着色料は使用していません。安心しておいしく、素材の味を活かしています。全国はもちろんですが、これからは海外も視野に入れた展開も考えています。