

札幌企業の 美味しいものづくり

道産食材が身近に楽しめるのは、札幌の大きな魅力の一つです。
今回は、この道産食材を生かした魅力的な食品と、
それを生み出した企業を紹介。
札幌の中小企業が支える食産業の「今」に迫ります。



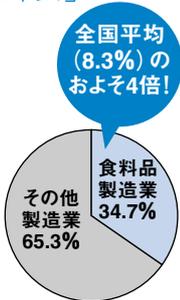
この特集に関するお問い合わせはものづくり支援担当 ☎211-2362

札幌の製造業の中心は「食」

北海道の魅力的な食材がそろった札幌市では、その食材を加工する産業が盛んです。製造業に占める食料品業の割合は、全国と比べて高くなっています。

■札幌市の製造業業種別 粗付加価値(※)額の割合

※企業の生産活動によって新たに生み出される価値のこと



札幌の魅力を開かれたとき、「食べ物がおいしい」と答える方は多いのではないでしょう。全国一の食料生産地である北海道の、新鮮な食材が集まってくることは、札幌市民の楽しみの一つです。
また、そうした道産の食材をよりおいしく、食べやすく加工すれば、札幌ならではの魅力的な「食品」になります。その食品を、市内のほか道外、国外へと販売していくことは、札幌の食産業を元気にしていくことにつながります。
札幌の持つ強みである道産食材に、独自のアイデアや新技術によって価値を加える。そうした企業の取り組みを市は支援し、新しい魅力ある食品が誕生しています。

北海道の農産物に付加価値を

「侍のプリン」の原点は、開発者・星野さんの北海道の農家に対する思いだった。飲食業界に勤めていた星野さんは、離農により廃れていく北海道の農業を目の当たりにし、「北海道の農産物に付加価値を与えて全国に売れば、農業の活性化の役に立つのでは」と考えるようになる。

創業を決意した星野さんは、商品を道産食材が生かせるプリンと決め、全国のプリンを食べて回った。「でも、食べれば食べるほど、何が良いか分からなくなった。それなら、いっそ自分が食べたいプリンを作ろうと考えました」。「男のためのプリン」という理念が生まれたのはこのときだ。すぐ開発に取り掛かり、苦めのカラメルを合わせ、後味



開発者 星野 勇介さん

(株)マルキタ星野笑店代表取締役。民間企業で飲食店の商品開発を担当した後、平成20年に独立。41歳。

侍のプリン 商品データ

価格480円(160g)

販売場所本店(北区北27西4)、すすきの店(中央区南4西3)、大丸店(中央区北5西4)ほか

製造(株)マルキタ星野笑店

☎708-8871

HP www.purin-honpo.com

侍のプリン



「道産の食材に付加価値を加え、全国へ売り出す」。その思いが生んだ、ほろ苦いカラメルが特徴の「男のためのプリン」。

のすっきりしたプリンが完成。星野さんの趣味である武道になぞらえ、「侍のプリン」と名付けた。一個四百八十円と価格は安いとはいえないが、「道外へ販売する際の物流コストも見込んでいます。また、農家の方が育てた素晴らしい素材は、適正価格で仕入れたかった」。ここにも、星野さんの思いが込められている。メディアへの露出が成功し、侍のプリンはたちまち話題に。ここまで売り上げは好調で、道外からの注文も増えている。「一つ一つ手作りで大量には作れない分、全国にわずかずつでもファンがいれば、事業は維持できる」と語る星野さん。「道産食材を全国へ」。その夢に向け、侍のプリンは着実に歩んでいる。

支援制度 中小企業の創業を総合的に支援

さっぽろベンチャー支援事業

創業を目指す個人や設立後間もない中小企業者に対する支援です(22年度の受け付けは終了)。

(株)マルキタ星野笑店は、東京への販路の拡大に関するアドバイスや資金補助を受けました。

なお、中小企業支援センター(中央区北1西2、☎200-5511)では随時、経営全般や創業についての相談を受け付けています。

[詳細] 産業振興財団 ☎820-2062

シャキシャキじゃが



70℃程度で加熱し、独自製法でえぐみを取ったジャガイモに、キムチのタレをあえた惣菜。漬物のようなシャキシャキとした食感が特徴です。

価格200円(250g)

販売場所エゾまる(西区西町南12)、

三井アウトレットパーク(北広島市)ほか

製造(株)マキシムアリマン ☎644-7161

↑ 焼き肉やサラダにあえて食べるのもおすすめです

亜麻仁油ドレッシング



国内で唯一北海道のみで、農業を使用せずに栽培された亜麻の種の油を使用。化学調味料も使われていないこだわりのドレッシングです。

価格1,995円(145ml) 販売場所東急(中央区北4西2)、プラザ・セブン(西区西町北7)ほか

製造(有)亜麻公社 ☎731-8588

HP www.amanosato.jp

← さっぱりとした味わいが特徴です

支援制度を活用して生まれた魅力的な商品の数々

新しい技術で道産大豆を
全国へ

「北海道の大豆を使った豆菓子で勝負しよう」約十年前、そう決断したのは、老舗豆菓子店を営む池田さん。それまで加工しやすい輸入豆に頼ってきたが、道外企業の安価な商品に押され、窮地に追い込まれていた。

「道産大豆は皮が厚くて硬い。豆菓子には向かないといわれてきました。しかし、イソフラボンなどの栄養価は、道外の大豆と比べて高めであり、そこに目を付けました」。健康や食の安全への意識の高まりから、「皮の硬さを克服すれば売れる」と考えた池田さんは、当別町の農家と契約を結び、道産大豆を使った豆菓子作りに取り掛かった。



開発者 **池田 光司**さん

池田食品(株)代表取締役。商社勤務を経て、大阪で豆菓子の製造を学んだ後、池田食品へ。61歳。

創作豆 商品データ

価格168円(45g)

販売場所 本店(白石区中央1の3)、丸井今井店(中央区大通西2)、東急店(中央区北4西2、9/2〜)ほか
製造 池田食品(株)

☎811-2211

HP www.ikedac.co.jp

創作豆菓子

道産大豆の皮の硬さを
新技術によって克服し、
ソフトに仕上げたこだわりの豆菓子。



敗を繰り返すこと数年。専門家の意見も取り入れ、ついに新技術「流動温風焙煎」の開発に成功した。高温の風で豆を踊らせながら、水分を一気に抜くと、豆が縮む時間が短くなり、豆の内部に空気が多く残る。これにより、皮を軟らかくすることができた。

新技術で作った豆菓子は、サクサクとした食感と香ばしさで思わず手が伸びる、と話題に。今年三月には流通業者が選ぶ「北海道の逸品」の最優秀賞に選ばれた。「今、全国一おいしいとされるのは、兵庫県・丹波の黒豆。十年後には、この味を越える豆菓子を、道産大豆で実現したい」と、池田さん。道産大豆に付加価値を与える新たな技術を武器に、全国一の大豆に挑む。

支援制度 新技術を使った食品作りに補助

魅力ある食の新技術開発事業

食にかかわる新製品、新技術などの研究開発に対する支援です。原材料などの経費の2分の1(上限400万円)を補助します。詳しくはお問い合わせください。

池田食品(株)は、装置を購入する資金の補助や、豆の食感についてアドバイスを受けました。

[詳細] 北海道科学技術総合振興センター ☎708-6526

ピュアブラン



↑ピュアブランを使用したロールケーキ(写真、400円)やソフトクリームをサツラクミルクの郷売店で販売中

ヨーグルトを濃縮し、乳酸菌を殺菌したペースト状の新食品素材です。道産素材のみで作られ、クリームチーズに比べカロリーは半分、カルシウムは2倍という優れたもの。

価格1,500円/kg※業務用のみ

販売 サツラク農業協同組合(東区丘珠町573) ☎785-7800

HP www.satsuraku.com

北海道産生ハム



↑ビールのおつまみに最適。同製法のサラミもあります

支援制度を活用して生まれた魅力的な商品の数々

自社工場で乳酸菌を培養してハムの発酵に使用。短期間で熟成しつつ深い味わいを実現しています。

価格550円(40g)

販売場所 大丸(中央区北5西4)、バルナバフーズ(西区八軒6西10)ほか
製造 札幌バルナバフーズ(株) ☎643-2561

HP www.barnabas.jp

「道産黒糖」の意外性と風味を生かす

黒糖と聞いて、北海道を想像する人は少ないだろう。黒糖キャラメルアイスの開発者・川村さんもその一人だった。アイス製造会社勤務を経て独立した川村さんは、「道産食材の良さを生かし、独自の濃厚なアイスを作ろう」と決め、商品開発に乗り出す。

さまざまな道産食材を試していたあるとき、知人から偶然、黒糖のお菓子をもらう。袋には「北見産」の文字が。

「黒糖は沖繩のイメージが強く、意外性がある」。そう感じた川村さんは、早速その黒糖を使ってアイスを試作。「でも、ただ入れただけでは一番出したい黒糖の風味がなかなか出ませんでした」。苦労の末、黒糖を煮詰め、キャラメルにしてアイスに練り込む製



かわむら つとむ

開発者 川村 勉さん

(株)サッポロミルク代表取締役。18年間アイスクリームの製造に携わり、平成20年に創業。51歳。



黒糖 アイス クリーム

北海道・北見産の黒糖を使用。道産食材の可能性を広げた濃厚なアイスクリーム。

黒糖アイス 商品データ

価格 315円 (120ml)

販売場所 どさんこプラザ

(JR札幌駅西コンコース内) ほか

製造 (株)サッポロミルク

☎ 598-1918

HP www.sapporomilk.com

支援
制度

道産食材を使う 食品作りを支援

売れる食品づくり支援事業

道産食材を活用した食品の開発や改良を行う中小企業に対して、経費の2分の1 (上限50万円) を補助します。詳しくはお問い合わせください。

(株)サッポロミルクは、開発に掛かる経費や販促費に対する補助のほか、パッケージのデザインに関するアドバイスなどを受けました。

[詳細] 産業振興財団 ☎ 820-2062

法にたどり着く。風味豊かな黒糖キャラメルアイスの完成に、手応えを感じていた。しかし、ここで不運に見舞われる。黒糖キャラメルアイスの開発中に、生キャラメルの大ブームが発生。「ブームが起きてしばらく経った後にこのアイスが発売になったことで、やや古い印象を持たれてしまいました」。わずかなタイミングの差により、販売は苦戦を強いられているが、川村さんの道産にこだわる姿勢は変わらない。「黒糖があったのだから、北海道にはまだまだ面白い食材がきっとある。それを開拓して、良いものを作りたい」。黒糖キャラメルアイスは、道産食材の可能性を掘り起こす第一歩だ。

札幌の食産業の今とこれから

今回ご紹介したように、各企業は、道産食材にこだわり、手間ひまをかけ、価格が高くても納得してもらえる食品づくりに日々奮闘しています。ぜひ、これらの食品を味わい、そのおいしさ、質の高さを感じてみてください。そして、その裏にある企業の努力、札幌の食産業の今後について、考えてみませんか。

道産食彩HUGをご利用ください



道内各地の農畜産物や加工品などを直売しています。今回紹介した商品[※]も取り扱っていますので、ぜひご利用ください。※侍のプリン、北海道産生ハム、ピュアブランを除く

所在地 中央区南2西5東宝プラザビル内 (狸小路5丁目)

営業時間 午前10時～午後7時

詳細 ☎ 242-8989