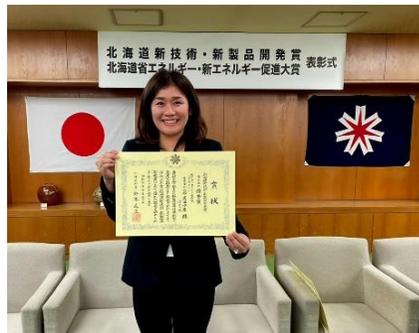


# 噴火湾の水産資源を絶品に 【一印高田水産（鹿部町）】



## 会社概要

創業	1967年	従業員	11名
事業内容	○ 水産加工業（ホタテ・スケトウダラ） 主な商品 タラスミ（北海道新技術・新商品開発賞） 雪たらこ（北のハイグレード食品2022） 寒風干し棒鱈・ポイルホタテなど		
URL	<a href="https://1zirushi.com">https://1zirushi.com</a>		



- 噴火湾で漁獲されたホタテ・スケトウダラを主に加工。
- 平成29年に振興局への商品開発の相談がきっかけで、当初は下請けメインだった業態を直接小売へ徐々にシフト。
- フード塾や道南食のブランドフェアなど積極的に参加、また上記受賞はタラスミ・雪たらこの認知度向上に繋がった。

## コロナ等の影響

- コロナ感染拡大で直売所や道の駅休業の影響を受けた。
- 業務用の注文が止まり、売上が大きく減少。資金繰りに窮した。
- **新たな直販向け商品開発の必要性**

## 新たな取組

### 「売上より利益」関係機関とチカラを合わせ経営改善！

- 金融機関・HSC・工業技術センター・振興局がチームで支援し、経営改善に取組。
- 工場管理、財務、マーケティングなど水産加工業者向け専門家派遣制度を活用。
- **経営改善計画初年度（R2）で黒字化。コロナ禍を克服した。**

### 「ローカルフード」寒風干し棒鱈を復刻！

- 一次加工メーカーの強みを生かし、地元でも見かけなくなった棒鱈加工を手がける。
- 振興局がブランディング、販路開拓を支援。コープさっぽろトドックで採用。
- 懐かしさがウケ、**1,500セットが初日完売になるヒット商品に。**

### 「冷凍から常温へ」新商品タラスミの挑戦！

- 冷凍品が大半な道の駅「しかべ間欠泉公園」で常温商品の開発は大きな課題だった。
- 東京農大と連携、3年間かけて町内2メーカーがタラスミ（干したたらこ）を開発。
- 箱館醸蔵の日本酒「郷宝」に漬け込み乾燥。酒屋や飲食店で新たなアテとして高評価。
- 製造が追いつかない状況となり、**工場設備増強。（国の事業再構築補助金を活用）**

## 今後の展開

- タラスミ本格製造に伴う国内販路拡大
- 自社技術が活用できる未利用資源を使った商品開発
- 自社商品を使った地域内連携によるコラボ商品の促進
- 棒鱈叩き体験など鹿部の食文化を伝える観光との連携

