

骨まで食べられる干物『まるとと』

【株式会社キシモト】



「まるとと」は、骨まで食べられる干物です。お子様からお年寄りまで安心していただけます。もちろん、お料理にもまるごとお使いいただけます。

加工技術を駆使して 骨まで食べられる驚きの魚を世界に!



事業開始のきっかけ

骨まで食べられる魚ができないか?

私どもは干物を作って35年ほどになりますが、ここ20年で日本人の魚離れが進みました。理由は、食の欧米化・肉に比べて割高・調理が面倒・子どもが嫌いなことなどが言われています。

特に調理面は、可能な限り骨を取り除くことで対応できるのでは?と思い、設備を導入して事業展開したのですが、それも打開策には至らず、行き詰まりを感じていたところ、愛媛県産業技術研究所、聖カタリナ大学と話をすることがあり、加工技術を追求することで骨まで食べられる魚が作れるのではないかと考えるようになりました。



課題点の克服

試行錯誤の毎日と支援があつてこそ

干物技術と魚の鮮度を失わないギリギリの加工技術、温度と圧力をかける時間、水分量の調整など、商品化に向けて最適な加工環境を構築していきました。もちろん生半可なことではなく、最初の1年は毎日のように産業技術研究所や聖カタリナ大学を訪ね、その加工方法を試行錯誤しました。それだけの労力を掛けて実現できたのは、食べていただく方の笑顔を見たいという思いがあつたからです。

もちろん、費用やアドバイスの面でも農商工連携助成事業やえひめ産業振興財団には大変お世話になりました。

原材料の仕入は八幡浜の昭和水産にお願いしました。地産を目指していたので、県内唯一のトロール船団を持つ同社から供給を受けることで、ひとつでも多くの「まるとと」を食べていただきたいと思つたからです。我々単独ではとてもできないことでした。



販売手法

展示会の出展成果を販路へつなげる

平成24年に千葉県で開催された「FOODEX JAPAN 2012」に愛媛ブースとして出展したことがきっかけで商品を広く認知いただけたと思います。4日間で約6,000人もの方々に試食してもらい、感嘆と喜びの声を聞いているうち、これはいけると思いました。

今はネットショップやスーパーで販売してもらっているほか、海外の展示会にも足を運び、世界の人々にその食感を味わっていただいています。

「TRY PLEASE (食べてみて)」と言うと、「DELICIOUS!!! (えー!?こんなに、食べたことない!)」と驚きの声をいただき、とても幸せです。



使い方がいろいろ。お料理にもまるごと使えます。

成功の秘訣

お客様と一緒に進んでいくことが大切

連携する企業との二人三脚、支援いただく愛媛県やえひめ産業振興財団、社員の頑張り・・・色々な方々に支えられて実現した夢なのです。

お客様と一緒に進んでいくことが最も大事。間違つたものを間違つた作り方で平然と出して儲けるというようなことは毛頭考えるな、と社員にも言っています。とにかく、正直が一番、物事に対して正直に動くというのが私のモットーです。

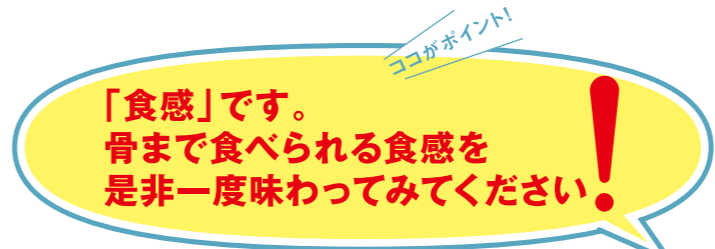
事業の効果と今後

全員がひとつの目標に向かって、世界へ

社内が一体になれた気がします。社員にも目標を共有してもらい、全員で取り組んだ結果、今があるのだと思います。もちろん、連携先企業との関係も強化できましたし、愛媛県にも支援いただき非常に助かりました。

今後は、壮大な話ではありませんが、魚嫌いの小さなお子さんから柔らかいものしか召し上がれない高齢者の方まで、日本のみならず世界各国の方々に味わってもらおうのが私の夢です。

この「まるとと」ができて本当に良かったと思っています。



専務取締役 岸本賢治



Company introduction 企業紹介

会社名
株式会社キシモト

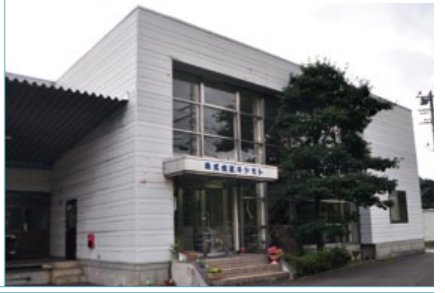
代表者
代表取締役 岸本幸雄

所在地
愛媛県東温市則之内甲693
TEL: 089-966-6060
FAX: 089-966-6360
URL: <http://www.kishimoto-web.com/>

事業開始
昭和41年

業種
海産物加工販売業

事業紹介
昭和41年の開業以来、開き物の旨みの高揚技術と加工技術を生かして海産物加工に取り組む。
平成22年より県産業技術研究所や聖カタリナ大学との共同研究に取り組み、有限会社昭和水産(八幡浜市)との連携で「まるとと」を商品化。
全国だけでなく海外への展開を目指す。



商品販売までの仕組み

