

おにぎり価値高める具材

長岡中央水産が開発強化

新潟

【新潟】今年で創業115年の地方市場卸、長岡中央水産（新潟県長岡市、太田徳之助社長）が手掛ける「おにぎりプロジェクト」が軌道に乗り始めた。米どころ新潟の老舗水産卸として、おにぎりの付加価値を高める各種具材をラインアップ。特に自社開発の「サバいぶりがっこタルタル」などが人気で、8月に東京であったジャパン・インターナショナル・シーフードショーでも注目された。

同プロジェクトは2014年から高価値のおにぎり24年11月始動。『低価格へ転換しよう』をモットーに、これまでの常識にとられない素材や品質にこだわったおにぎりの可能性を追求する。

「おにぎりの具材を利益の出る具材に見直しませんか」と訴え、県内外のメーカーとコラボレーションした商品開発にも力を入れる。

郷土料理をアレンジする
8月のシーフードショーでも提案し、注目された



などご飯に合うおにぎり具材を深掘りし、既存マーケット拡大と新規需要開拓を両軸で推し進める。自社開発具材として「サバいぶりがっこタルタル」をはじめ、爽やかな磯の香りが特徴の「青のり明太マヨ」、地元米菓メーカーとコラボした柿の種入りの「旨辛おにぎりの素」、郷土料理をアレンジした「棒鱈七味マヨ」や「かぐら南蛮さば味噌」を製造する。

「サバいぶりがっこタルタル」は骨まで食べられるように加工した焼きサバと、細かく刻んだいぶりがっこ（燻製して漬けたダイコン）、キユーピーのタルタルソースを具材を深掘りし、既存マーケット拡大と新規需要開拓を両軸で推し進める。独自のレシピ配合を基に同市の自社工場で製造する。同社は「サバのうま味といぶりがっこのスモーキーな香り、タルタルの濃厚なうま味が合わり、他にはないおにぎり具材となった」とPRする。

その他に定番具材として「魚市場厳選のサケ使用」をうたう郷土料理の具材「塩引鮭焼きほぐし」や「銀鮭焼漬小切れ」、食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」などを取りそろえる。これらおにぎりの具材は冷凍状態で全国へ発売する。



営業担当の斎藤菜々美さんが自信を持って売る込む

全量日本海産
シリーズ化も

同社は「日本海前浜もん」もシリーズ化。新潟に本社を構える卸として、改めて日本海の魚に焦点を当てたもので、前浜原料を開拓し、自社ブランド商品として天ぷら用の天種、漬け魚、フライを開発した。

創業1世紀を超す魚のプロとして、「福井から秋田まで日本海を北上する魚を追うことで継続的な生産・販売を目指す」（同社）。シーフードショーでは天種は赤色が映えるカナガシラフィレーと、メバル科の魚で身が軟らかく癖のないアカラハチメ開きの2品を参考出品し、来場者の支持を集めたようだ。

