

合同会社マルカネ

青森県八戸市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

おいしさは人がつくる」をモットーにし、 鯖に特化した高次加工商品を生産

東日本大震災の影響で秋山代表が当時勤めていた水産加工会社が全壊、秋山代表や現工場長らとともに2011年7月に合同会社として設立した水産加工会社。

鯖に特化した高次加工商品を生産。「おいしさは人がつくる」をモットーに地元原料を活用した手づくりならではの味にこだわるとともに、お客様の声を活かした商品開発を行っている。「黄金のさばトバ」は、あおり産学官金連携イノベーションアワード2017でイノベーション特別賞を受賞している。

- | | | | |
|---------|---|-------|-------|
| ●所在地 | 青森県八戸市湊高台5丁目5-4 | ●設立 | 2011年 |
| ●電話/FAX | 0178-32-0196/0178-32-0197 | ●資本金 | 500万円 |
| ●URL | https://www.saba-marukane.com/ | ●従業員数 | 25人 |
| ●代表者 | 代表社員 秋山 兼男 | | |



地元原料や食材の積極的な活用

日本でも最も脂のノリが良いと称される八戸沖さばにこだわった原料だけでなく、にんにくやせんべい汁などの地域資源とコラボした商品の開発も積極的に行っており、小規模事業者ながら地域資源の活用・地域経済の活性化のいずれにも貢献している。地域資源とコラボした商品の例として、「サバーリック味噌」があり、これは青森県の特産であるにんにく味噌に鯖を加えたもので地元の高校生と共同開発を行ったもの。平成28年度第56回全国観光推奨土産品審査会において「推奨品」に認定されたほか、水産庁魚の国の国のしあわせプロジェクトふるさとFastFishに選定されている。



サバーリック味噌

衛生管理への取組

マルカネ新湊食品工場のしめさば製造部門において八戸市で第1号となる、青森県食品衛生自主衛生管理認証制度「A-HACCP(あおりハサップ)」の認証を青森県より受けており、衛生管理に積極的に取り組んでいる。

同認証を取得することで、認証を受けた製品にシール添付が可能となり消費者に対し、衛生管理をアピールすることができる。また、事業者にとっても製品の安全性が高まるため、食品事故の発生リスクも低減できる。



A-HACCP認証取得

独自技術の開発

プロの料理人が調理したような味にこだわった「紙技」という切身を紙で包み、一晩ねかせ、余分な水分を抜く製造技法や、岩手大学や株式会社アルバック、アルバック東北株式会社との産学連携による真空乾燥技術を活用した商品開発など、前浜を中心とした原料の調達だけでなく独自の技術を積極的に開発し、他社との差別化、製品の付加価値向上を図っている。



紙技