

## 》商工会議所活用レシピ

FILE | 32

諦めかけていた商品化が実現！  
これからも、高岡の食文化を守り抜きます

弊社がある富山県高岡市では、江戸時代、北前船の中継地として交易が盛んに行われていました。そのときに運び込まれた「昆布」は、県全体に流通し、今でも全国一の消費量を誇るほど県民に愛され続ける食品です。

そんな「昆布王国」で、弊社は60年来、この海産物の製造・販売などを行ってきました。特に、酢に浸した昆布の外側の黒い部分を糸状に削り落とした「黒とろろ」の関連商品を豊富に取り扱っています。

この食材は、県外にはあまり出回っていませんが、地元では非常にポピュラーなものです。そこで、もっと多くの人にこのおいしさを知ってもらおうと、商品開発に着手。富山湾の宝石と呼ばれる「白えび」とコラボレーショ

ンさせることも思い付きました。

そして試行錯誤を重ね、「白えび入黒とろろこんぶ」という、ふりかけを完成させたのです。ただ予算が限られていて、土産品として勝負するときには重要となるパッケージのための費用までは捻出できませんでした。

そこで、高岡商工会議所の「高岡産業文化振興基金」に応募。この奨励金を活用して、パッケージをとことん追求しました。そうして出来上がったのが、食材の色と合わせ「白」と「黒」のモノトーンを基調としたデザインです。さらに、表面の一部を中身が見えるよう透明なフィルムで加工し、富山湾と県内有数の名所である立山連峰のイラストを印刷して、地域性も強くアピールしました。また、裏面には2つの素材の特徴も



株式会社室屋  
代表取締役社長  
室谷 晃司 さん

記載。知ってもらおうことで、なじみのない食材でも抵抗感なく購入してもらえるよう工夫しました。

販売が開始されると、今度は宣伝がカギを握ります。このとき、地元紙への掲載の働き掛けや、会報での紹介をしてくれたのが商工会議所です。そのおかげでことし5月の発売以降、問い合わせが相次ぎ、先日は取引のなかった道の駅からも、「店頭で置きたい」と連絡がありました。

今後、昆布の魅力をさまざまに切り口から発信していきたいと思っています。そのためにも、商工会議所のセミナーに参加して知識を吸収したり、会員同士で情報を交換したりしながら、新たな分野を開拓していきます。そして、富山の食文化を守り抜いていきたいですね。

ご相談は最寄りの商工会議所までお気軽にどうぞ

担当者からひと言



高岡商工会議所  
(富山県)  
中小企業支援部  
大野 英樹

地域産業の活性化を目的に平成8年に創設した「高岡産業文化振興基金」は、ことしで15回目を迎えます。対象業種を絞っていないことが奏功して、年々、多くの応募が寄せられるようになりました。

認定企業には、金銭面だけでなく、経営指導や専門家派遣、さらに広報活動など、多方面からサポートしています。室谷さんのように、地域資源を新たな形で生かしていく試みは、観光資源の掘り起こしにも力を入れている商工会議所として、とても心強いです。これからも、身近なパートナーとして地元企業の挑戦を後押しするとともに、まさに笑顔と活気を与えられる存在であり続けていきたいです。