

おにぎりおいしい魚介PR～干物販売の老舗が商品開発～

塩竈市で干物を販売し、今年で創業57年の(株)間宮商店では、自社の直売所で海産物をふんだんに詰めた「うみおむすび」を販売しており好評を得ている。

代表取締役の間宮<sup>のりあき</sup>徳昭さんは、消費者の魚介離れを痛感しており、干物を身近に感じられる販売方法を模索していた。

その中で、干物を手軽においしく、身近に感じられる食べ方としておにぎり販売できないかと考え、2016年から販売を開始した。

使用しているコメはササニシキで、涌谷町で稲作やニラを栽培する(株)いとうファームから、JAの食味分析計で食味値が特Aのものだけを使用している。人気は三陸産の脂が乗った金華サバを使用し、酒粕を使用したタレで48時間熟成させたサバの味噌粕漬と甘粕漬、紅鮭。直売所の入澤美由紀店長は「具も大小を入れ分けて食べ応えを残しつつ、おにぎりとしての食べやすさを両立させるのに苦労した」と話す。

12月には塩竈仲卸市場内で同社の食堂がオープン予定で「おにぎりがきっかけで干物を購入する方が増えた。アプローチの仕方でまだまだコメも魚介も消費を拡大できる」と徳昭さんは話す。

### 入澤店長とうみおむすび



### 左からサバ甘粕漬、紅鮭、サバ味噌粕漬



【記事作成】宮城県農業会議