

# 食を通じて、みんなを笑顔にする！ ～食の可能性を追求して～

No.104



【長】の佃煮 佐藤食品株式会社

専務取締役 佐藤 賢一



## 当社の概要

昭和7年創業、八郎潟の豊富な小魚を原料に佃煮作りを始めた当社は、佃煮を主とした潟上市にある食品の製造・販売会社です。

佃煮を作る上で、食べやすいよう甘めの味付けや、現代の減塩志向に沿った商品の提案を心掛けています。調味料は、うまみ成分の多いJAS特級醤油や、天然のミネラルを含んだ水飴を使用し、旨みとまろやかさを併せ持つ上品な味に仕上げられています。

また、当社最大の「こだわり」は生炊き製法です。小魚の鮮度は本当に短時間で落ちてしまう為、素材本来の旨味を引き出すために、鮮度の良いうちに調味液で炊き上げます。



専属の漁師さんが獲れたてを朝一番で工場まで直送。時間にして車でわずか5分!この環境も「美味しさ」と「価値を高めるポイント」です。

当社で作っている佃煮は約50種類あります。その中には、使用するタレに地元酒造会社の酒粕を加えることで生臭さを抑えたものや、冬限定で若さぎのからあげにチョコレートをかかけたユニークなものもあります。伝統を活かしつつ、佃煮の枠に囚われず「食べる人も、つくる人も、素材の命も、『食』でみんなが笑顔になる」ことを目的としています。

## 商工会事業への参加から生まれた新商品!

そして、今年は潟上市商工会が企画提案型事業で開催した、潟上3スマイル☆マーケット事業へ同じく参加していた「DOGSHOPまるん」さんから、「地元の素材を使ったドッグフードを作りたい」というお話を聞き、佃煮用で地元のわかさぎを取り扱っている強みを活かし、わかさぎのドッグフードを作りました。その特徴はわかさぎを熱風乾燥させて旨味を凝縮することで、無添加・無着色・塩分不使用でワンちゃんも安心して食べられるように仕上げられています。人

も美味しく食べられるくらいの魚の鮮度にこだわりました。

## 今後の展開

当社は創業以来80余年、ひとえにお客様に喜ばれることで商いを続けてまいりました。職人の技・伝統の技を結集して作る商品は、1つ1つが長年の経験により培った、まさに「当社の宝物」です。しかしながら食の多様化の時代、変化をしつづけることは当然と考えています。今までの伝統を活かしつつ、佃煮以外のものへも社員一丸となって挑戦していきます。



from KATAGAMI



佐藤食品株式会社

TEL 018-877-2054

FAX 018-877-4077

〒018-1401

秋田県潟上市昭和久保字片田千刈田26

Mail info@kakuty.com

Web http://www.kakuty.com/blog/



※この紙は再生紙を使用しています。