

平成24年度 小樽市新技術及び新製品開発助成 指定事業

【新技術・新製品名】

小樽 雪ひしおラーメン

【企業名】

田中酒造株式会社

代表取締役 田中 一良
〒047-0031 小樽市色内3丁目2番5号
TEL: 0134-23-0390
設立年: 昭和31年 従業員数: 33名
資本金: 1,000万円
事業内容: 酒類・食料品の製造・販売

株式会社 兼正 阿部製麺

代表取締役 阿部 正道
〒047-0156 小樽市桜5丁目6番17号
TEL: 0134-54-7352
設立年: 昭和34年 従業員数: 20名
資本金: 1,000万円
事業内容: 製麺及び食料品の製造・販売

株式会社 小樽海洋水産

代表取締役 松田 朋久
〒047-0048 小樽市高島1丁目3番4号
TEL: 0134-23-0390
設立年: 平成8年 従業員数: 21名
資本金: 1,000万円
事業内容: 鍋、漬け魚切身、魚卵、サケ、松前漬け等のギフト製品の製造・販売

和弘食品株式会社

代表取締役 和山 明弘
〒047-0261 小樽市銭函3丁目504番地1
TEL: 0134-62-0505
設立年: 昭和39年 従業員数: 140名
資本金: 1,413,796,100円
事業内容: 各種スープの製造・販売 各種天然エキスの製造・販売



【新技術・新製品の概要】

- ・小樽で初めて作られた「新製法の鮭魚醬」を原料に使用したスープで食する新しい風味のラーメン製品である。
- ・田中酒造(株)を中心に、市内の4社が連携して、各社の有する自慢の食品加工技術を用いて、様々な課題を解決し、製品化に至る。
- ・北海道立総合研究機構 食品加工研究センターに指導を受けた技術をベースに、田中酒造(株)の麴作りなどの発酵技術を利用した新製法を用いることで、魚の生臭さと色の濃さを抑えることができ、従来のラーメンに比べ、味わいにおいて優位性を作り出すことに成功した。
- ・パッケージデザインには、北海道経済部が公募して決定した北海道産の魚醬の統一名称である「雪ひしお」のロゴと、統一キャラクター「雪ひしお君」を大胆に表現し、北海道の味、小樽ならではの味をアピールしている。



【交付式の様子】

