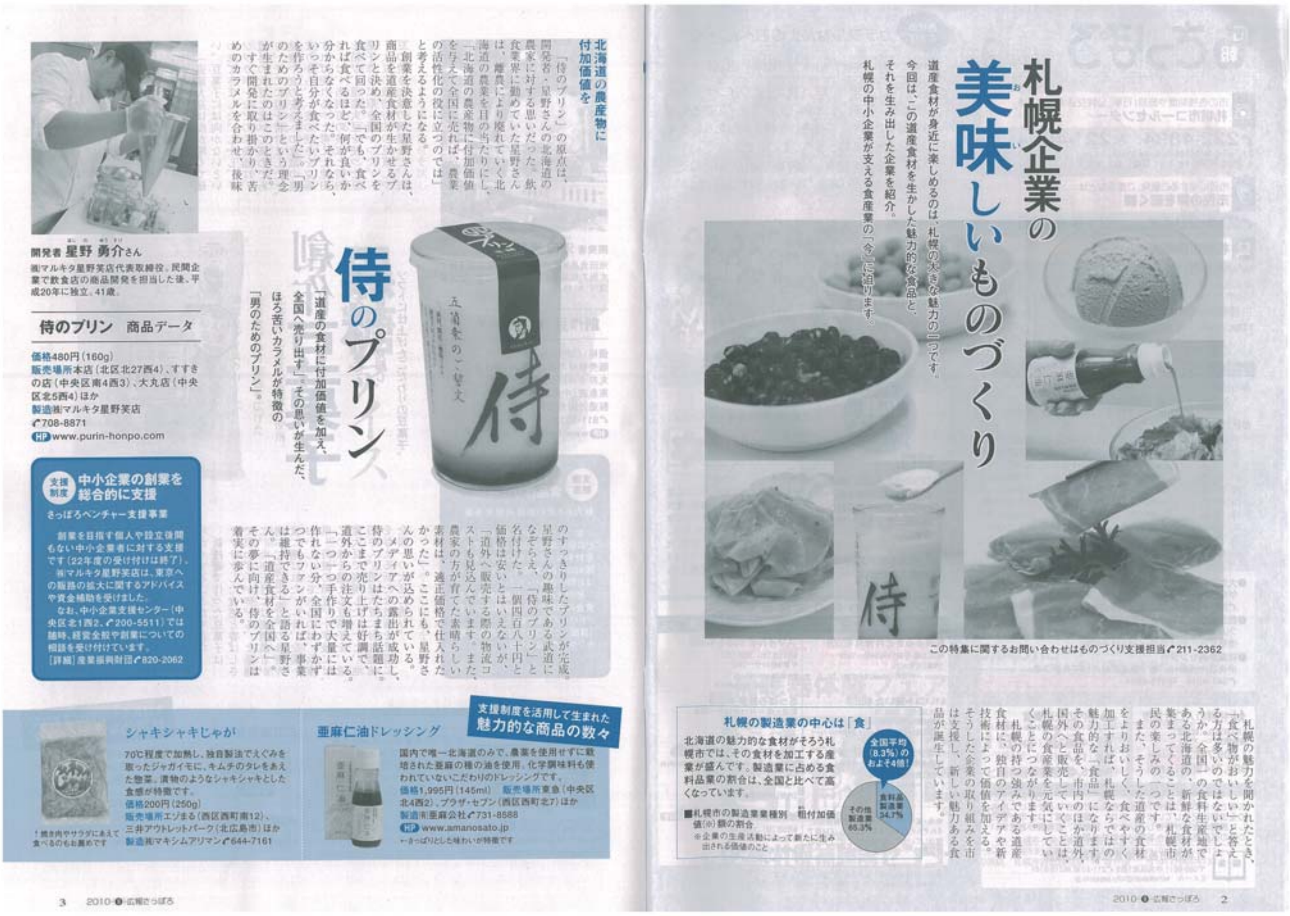
～広報さっぽろ　西区版　2010.9月号～　　平成22年（2010年）9月1日発行（通巻606号）



札幌企業の美味しいものづくり

道産食材が身近に楽しめるのは、札幌の大きな魅力の一つです。
今回は、この道産食材を生かした魅力的な食品と、
それを生み出した企業を紹介。
札幌の中小企業が支える食産業の「今」に迫ります。

この特集に関するお問い合わせはものづくり支援担当☎211-2362

札幌の魅力を聞かれたとき、「食べ物がおいしい」と答える方は多いのではないでしょうか。全国一の食料生産地である北海道の、新鮮な食材が集まってくることは、札幌市民の楽しみの一つです。

また、そうした道産の食材をよりおいしく、食べやすく加工すれば、札幌ならではの魅力的な「食品」になります。その食品を、市内のほか道外、国外へと販売していくことは、札幌の食産業を元気にしていくことにつながります。

札幌の持つ強みである道産食材に、独自のアイデアや新技術によって価値を加える。そうした企業の取り組みを市は支援し、新しい魅力ある食品が誕生しています。

札幌の製造業の中心は「食」

北海道の魅力的な食材がそろう札幌市では、その食材を加工する産業が盛んです。製造業に占める食料品業の割合は、全国と比べて高くなっています。

全国平均（8.3%）のおよそ4倍！
食料品製造業34.7%
その他製造業65.3%

■札幌市の製造業業種別　粗付加価値（※）額の割合
※企業の生産活動によって新たに生み出される価値のこと

侍のプリン

「道産の食材に付加価値を加え、全国へ売り出す」。その思いが生んだ、ほろ苦いカラメルが特徴の「男のためのプリン」。

北海道の農産物に付加価値を

「侍のプリン」の原点は、開発者・星野さんの北海道の農家に対する思いだった。飲食業界に勤めていた星野さんは、離農により廃れていく北海道の農業を目の当たりにし、「北海道の農産物に付加価値を与えて全国に売れれば、農業の活性化の役に立つのでは」と考えるようになる。

創業を決意した星野さんは、商品を道産食材が生かせるプリンと決め、全国のプリンを食べて回った。「でも、食べれば食べるほど、何が良いか分からなくなった。それなら、いっそ自分が食べたいプリンを作ろうと考えました」。「男のためのプリン」という理念が生まれたのはこのときだ。すぐ開発に取り掛かり、苦めのカラメルを合わせ、後味のすっきりしたプリンが完成。星野さんの趣味である武道になぞらえ、「侍のプリン」と名付けた。一個四百八十円と価格は安いとはいえないが、「道外へ販売する際の物流コストも見込んでいます。また、農家の方が育てた素晴らしい素材は、適正価格で仕入れたかった」。ここにも、星野さんの思いが込められている。

メディアへの露出が成功し、侍のプリンはたちまち話題に。ここまで売り上げは好調で、道外からの注文も増えている。

「一つ一つ手作りで大量には作れない分、全国にわずかずつでもファンがいれば、事業は維持できる」と語る星野さん。「道産食材を全国へ」。その夢に向け、侍のプリンは着実に歩んでいる。

開発者 **星野 勇介**さん
㈱マルキタ星野菓店代表取締役。民間企業で飲食店の商品開発を担当した後、平成20年に独立。41歳。

侍のプリン　商品データ

価格480円（160g）
販売場所本店（北区北27西4）、すすきの店（中央区南4西3）、大丸店（中央区北5西4）ほか
製造㈱マルキタ星野菓店
☎708-8871
HP www.purin-honpo.com

支援制度　中小企業の創業を総合的に支援

さっぽろベンチャー支援事業

創業を目指す個人や設立後間もない中小企業者に対する支援です（22年度の受け付けは終了）。

㈱マルキタ星野菓店は、東京への販路の拡大に関するアドバイスや資金補助を受けました。

なお、中小企業支援センター（中央区北1西2、☎200-5511）では随時、経営全般や創業についての相談を受け付けています。

［詳細］産業振興財団☎820-2062

支援制度を活用して生まれた魅力的な商品の数々

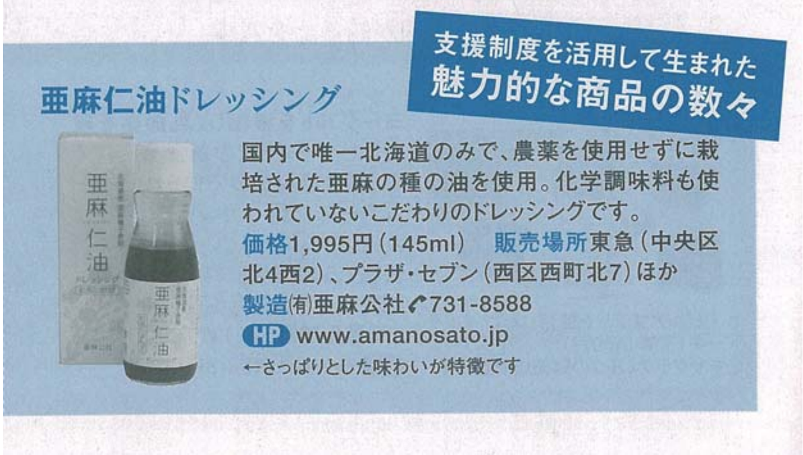
シャキシャキじゃが

70℃程度で加熱し、独自製法でえぐみを取ったジャガイモに、キムチのタレをあえた惣菜。漬物のようなシャキシャキとした食感が特徴です。
価格200円（250g）
販売場所エゾまる（西区西町南12）、三井アウトレットパーク（北広島市）ほか
製造㈱マキシムアリマン☎644-7161

↑焼き肉やサラダにあえて食べるのもお薦めです

亜麻仁油ドレッシング

国内で唯一北海道のみで、農薬を使用せずに栽培された亜麻の種の油を使用。化学調味料も使われていないこだわりのドレッシングです。
価格1,995円（145ml）　**販売場所**東急（中央区北4西2）、プラザ・セブン（西区西町北7）ほか
製造㈲亜麻公社☎731-8588
HP www.amanosato.jp
←さっぱりとした味わいが特徴です



支援制度を活用して生まれた魅力的な商品の数々

亜麻仁油ドレッシング

国内で唯一北海道のみで、農薬を使用せずに栽培された亜麻の種の油を使用。化学調味料も使われていないこだわりのドレッシングです。
価格1,995円（145ml）　**販売場所**東急（中央区北4西2）、プラザ・セブン（西区西町北7）ほか
製造㈲亜麻公社☎731-8588
HP www.amanosato.jp
←さっぱりとした味わいが特徴です