

全国版

豊洲

高級鮮魚を干物に 倉田商店 新規事業にも弾み

豊洲市場の仲卸・倉田商店(倉田俊之社長)は加工機能を生かして地域連携や魚食普及といった活動に力を入れている。築地市場に比べて格段に衛生度を高めた加工場を強みに新たな提携先を獲得、ケータリングサービスなど新規事業にも着手し始めた。500近くある豊洲の水産仲卸業者にあって独自の路線を歩み、先陣を切った活躍ぶりを見せている。

GSK乾燥機をフル活用



倉田俊之社長

築地市場から移設した乾燥機、加工場一新でより付加価値の高い商品の提供を目指す



同社は仲卸棟に店舗を構えるほか、市場内の施設「加工パッケージ棟」にも拠点を構える。同棟は店舗とは違い、閉鎖された室内でより高度な加工工程が可能。



冷凍処理した後に顧客に納めるキンキ、アカムツなど干物品

「干物は余分な水分を飛ばし、魚のうま味だけを凝縮させた、いわば完成形。焼いてすぐに食べられる簡便性もあるし、レシピ次第で変化のあるメニューも楽しめる」と倉田社長。

この評価も高い。「市場で良い状態の仕入れた魚を、小人数のまま加工できる」として、市場仲卸としての機能を最大限に生かす。あとは簡単操作の乾燥機に準拠。同棟は冷風を4方向に循環させ、水分調整が容易。殺菌・消費効果が高く、ふっくらジューシーな干物となって完成する。

このような加工は移転前の築地市場でも行っていたが、仲卸店舗の一面の限られたスペースだった。「施設は開放型なうえ、老朽化しており、新たな取り組みに踏み出すには躊躇するに違いないが、仲卸店舗の広さが増えたと感じ、干物に挑戦したい」と倉田社長。

ケータリングに可能性 そのタワーマンションのよう、開発が進む豊洲市場の周辺には人が多く集まる施設が次々と誕生している。イベントの成功は他の施設でも関心の対象になっている。「魚は食べたいのだが、調理や後片付けなどを考えて踏み出せていない人や事業者は少なくない。そこで、ケータリングサービスとして出向いてほしい」と倉田社長。

「魚を食べたいのだが、調理や後片付けなどを考えて踏み出せていない人や事業者は少なくない。そこで、ケータリングサービスとして出向いてほしい」と倉田社長。

定期的なイベントを続け、地域とのつながりを強固にする構えを示している。

「市場で良い状態の仕入れた魚を、小人数のまま加工できる」として、市場仲卸としての機能を最大限に生かす。あとは簡単操作の乾燥機に準拠。同棟は冷風を4方向に循環させ、水分調整が容易。殺菌・消費効果が高く、ふっくらジューシーな干物となって完成する。

このような加工は移転前の築地市場でも行っていたが、仲卸店舗の一面の限られたスペースだった。「施設は開放型なうえ、老朽化しており、新たな取り組みに踏み出すには躊躇するに違いないが、仲卸店舗の広さが増えたと感じ、干物に挑戦したい」と倉田社長。

ケータリングに可能性 そのタワーマンションのよう、開発が進む豊洲市場の周辺には人が多く集まる施設が次々と誕生している。イベントの成功は他の施設でも関心の対象になっている。「魚は食べたいのだが、調理や後片付けなどを考えて踏み出せていない人や事業者は少なくない。そこで、ケータリングサービスとして出向いてほしい」と倉田社長。

定期的なイベントを続け、地域とのつながりを強固にする構えを示している。

定期的なイベントを続け、地域とのつながりを強固にする構えを示している。

ISO22000 認証取得 同市場仲卸初 商圏拡大へ

ホクエイ食品

豊洲市場のマクロ専門仲卸・ホクエイ食品(廣瀬健太郎社長)は、市場内の施設「仲卸店舗」と「加工パッケージ棟」で食品安全マネジメントシステム「ISO22000」を取得した。



認証書を受け取る廣瀬健太郎社長(左)

豊洲市場のマクロ専門仲卸・ホクエイ食品(廣瀬健太郎社長)は、市場内の施設「仲卸店舗」と「加工パッケージ棟」で食品安全マネジメントシステム「ISO22000」を取得した。

「取得を機に安全管理体制を徹底するとともに、商品力に磨きをかけていく。東京五輪・パラリンピックを見越したインバウンド需要の拡大や海外展開も加速させていく。適用範囲は水産物の加工工程で、登録日は2月21日。当初はFSSC 22000の認証取得も考えていたが、築地時代の風習が根強く残っていたためPRP(前提条件プログラム)の適切な運用にはしばらく時間がかかること、また同規格には認定範囲分類として「卸売」がなかったためISO22000の認証取得を目指した。FSSC Cは今年夏の改訂の動向を考慮し判断している。

凍結機1台を導入。付加価値を高めた刺身の盛り合わせをはじめ、昨年12月に取り組んだ「冷凍海鮮おせち」の延長上にある「冷凍刺身重」の取り扱いを拡大させたい考え。安全認証取得を後押しした海外展開も加速していきたいとしている。

3月に千葉県の幕張メッセで開かれた国際食品・飲料展「FOOD EX JAPAN」では取得を前提とした商談を行った。

「この取得は満足する」と掛けた。

「この取得は満足する」と掛けた。

「この取得は満足する」と掛けた。

ワカメ機能性確認 理研ヒタミン 血糖値・インスリン抑制

理研ヒタミン(ワカメ)は、ワカメを摂取することで食後の血糖値の上昇とインスリンの分泌が抑えられることをヒト試験で確認した。海藻は健康的であるというイメージがあるにもかかわらず、その健康効果については未解明な部分が多い食材だが、この試験結果により、ワカメの健康効果は、血糖値の上昇抑制やインスリンの分泌抑制が確認された。同時に効果は食後30分を過ぎ、食後2時間を通じた変化量の合計も、摂取量によって著しく低下していることがわかった。