50th おかげさまで創刊50周年

週刊 1973年創刊

阿ることなく・恐れることなく

愛媛経済レポート

2024年（令和6年）3月25日号　第2389号

愛媛海産

手軽に楽しめる燻製キット

地元食材使った具材をセット、専用の燻製器で簡単調理

4月に新発売

㈱愛媛海産（今治市天保山町、大塚康仁社長）は、家庭やアウトドアで簡単に燻製が楽しめる燻製キット商品「瀬戸内スモークカンカン」を開発した。瀬戸内で獲れた魚介類等を加工した具材をセットにし、専用の燻製器で調理する。具材のみの販売も行い、繰り返し燻製を楽しめるようにした。雑貨店など新たな販路開拓につなげる。

同社は主に瀬戸内海で獲れる新鮮な魚介類を使った一夜干しや漬魚、総菜など加工食品を製造販売する。百貨店やスーパー、生協など全国に販路を持ち、レトルトや冷凍食品など幅広い商品を取り扱う。

同社は2021年度から今治市の「新商品・新技術共創推進事業」に参画し、プロダクトデザイナーと連携して新商品開発を進めてきた。包装処理まで自社加工できる強みを生かし、時代に合った商品として従来取り扱いのなかった燻製に着目。ネックになっていた耐熱性容器の課題をクリアし、商品化を実現した。

後列＝具材のみの食材セット

「瀬戸内スモークカンカン」は、マダイの塩焼き・サヨリの丸干し・サワラの西京焼きを具材にした「海のカンカン」、マダコの干物・小エビの乾物・媛かぐや（サトイモ）の「しまなみのカンカン」、今治風焼き鳥・松山どりつくね・豚塩バジルの「大地のカンカン」の3種類をラインナップする。付属のスチール製の燻製器を使い、具材に合わせて同封されているリンゴやクルミ、サクラのチップで具材をいぶす。

3種類の具材入り

調理は燻製器の底にチップを敷いて網の上に具材を載せ、蓋をしてコンロの極弱火で約10分間火にかけると簡単に燻製ができあがる。燻製器と具材のセット価格は税込2970円。具材のみでも販売し、繰り返し楽しめるようにした。

自社ECサイト等を通じて4月から販売開始する。同社では「デザイナーと連携し、新しい視点でこれまでなかった商品ができた」（大塚社長）と販路開拓に期待。手頃な価格で具材までセットになった燻製キットは珍しく、今後は雑貨店やアウトドア関連などに提案していく考え。

探訪　鬼滅の刃 ランチブッフェ開催

松山東急REIホテル（松山市一番町）のレストラン「ピノモンテ」は3月23日～4月21日、ランチブッフェ「鬼滅の刃×東急ホテルズ スペシャルブッフェ」を開催する。

アニメ『鬼滅の刃』とのコラボ企画。「隊士と鬼の対峙」をコンセプトにしたスペシャルブッフェを提供する。

登場人物から着想を得たメニューを用意。味にもこだわった料理やスイーツが楽しめる。またキャラクターをイメージした8種類のコラボドリンクの追加注文も可能だ。

2部制で、1部が11時半～13時。2部が13時半～15時。各90分。料金は大人3700円。4～12歳が2千円。いずれも税・サービス料込み。期間中でもレストランの定休日や貸し切り日は除外日となる。

会場にはフォトスポットが設置されるほか、来場者特典としてufotableの描き下ろしイラストを使用したポストカードとランチョンマットのプレゼントがある。会場では限定グッズの販売も行う。

©吾峠呼世晴／集英社・アニプレックス・ufotable

現在事前予約を受け付け中。申し込みや詳細は専用サイトまで。

社長の Birthday

田﨑純一さん（㈱オフィス・ラボ）、昭和39年3月18日
小倉早織さん（㈱小倉葬祭社）、昭和47年3月19日
増田幸徳さん（一宮運輸㈱）、昭和30年3月20日
上甲英司さん（㈱アゴラ）、昭和31年3月20日
伊村翔太郎さん（㈱シルエット）、昭和60年3月21日
福田和明さん（新興工機㈱）、昭和40年3月22日
加藤篤志さん（㈱クラフトガーデンワークス）、昭和60年3月23日
石山有一さん（㈱伊予鉄会館）、昭和46年3月24日
宮本英之介さん（有昭和水産）、昭和48年3月24日

2024年版『会社年鑑』より一部掲載

思わず行きたくなる！ うわさの女（ひと）

㈱クリエ
社長　出口 友子さん

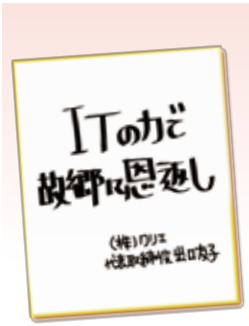
連絡先：info@clear-a01.com
電話：089-946-5852
営業時間：10～18時。土日祝日休み
HP：https://www.clear-a01.com/
所在地：松山市中央1-20-34　3階
＊ライブコマース、動画制作、研修会講師などの依頼を受付中

デジタル愛媛ツアー　　公式インスタグラム

クリエはITコンサルティング、広告宣伝・販売促進・マーケティングから事業承継の仲介、アパレル事業など幅広い事業目的を掲げて2019年12月に設立されたスタートアップ。

直後に、新型コロナのパンデミックに。出口さんは愛媛出身。「古里で困っている人たちの助けになることを」と、宇和島の養殖マダイのライブコマースを発案。養殖場から全国に向けライブ販売した。

さらに「デジタル愛媛ツアー」を開始。視聴者と現地をオンラインでつなぎ、名所を紹介しながら特産品をライブ販売した。



これまでに約170事業所の商材を扱い、真珠の販売では1番組で最高400万円の売り上げを達成した。

「巣ごもりを余儀なくされていた視聴者には、旅気分も提供できたと思う」と出口さん。

世界の紛争地や災害被災地で取材活動を経験、国際NGOでも働いた。出口さんの行動力が今、地域創生を後押ししている。1985年11月13日生まれ。

※当コーナーにご登場いただける女性を募集しています　☎089-947-1411（うわさの女係）