



◆ 全国的にも厳しい原料事情の中でも負けません！

最近、干物にかかわらず、食品の原料が高騰しているだけでなく、原料自体の量の確保が厳しくなっています。弊社でも年末用のギフトの定番商材としての欠かすことができない「するめいか」も、産地が大不漁で価格の高騰だけでなく、原料の確保も困難な状況になっています。カマス、サンマも少なく、干物メーカーにとっては非常に厳しい状況にあります。しかし、お客様からの問合せは順調に入っているため、羽野水産グループとしての仕入ネットワークを活かして良質な原料を買付け、旨い干物をお届け致します！



◆ 地元向の商品展示会に参加

11月10日に、静岡県東部4信金主催の「食と農」こだわりの逸品展示会2016に羽野水産と一緒に出席してきました。首都圏や中京圏を中心に「減塩干物」は順調に伸びていますが、ちょっと地元静岡県での提案活動が少なかったと反省しています……。再度、地元の皆様にも、減塩干物の良さを知って貰いたかったので、この展示会にも出展させて頂きました。当日は、地元の卸売業者様だけでなく、一般消費者の方にも試食を通じて沢山の方々に直接販売も行いました。なかなか、一般消費者様向けの直販は行ってない為、いろんな意見も伺うことができ、今後の商品開発にヒントにもなる貴重な一日でした。



◆ 減塩真あじ開きが大日本水産会会長賞を受賞

今年3月度より本格的に販売しています「減塩シリーズ」の干物が、「第27回 全国水産加工品総合品質審査会」で大日本水産会会長賞を受賞致しました。全国から903点の応募の中より、一次審査を通過したのが151点。更にその中から、東京海洋大学の教授などを中心とした審査委員の方々の厳正公平な審査のもと、本賞を頂きました。従来の干物とは志向を変えて、今の消費者ニーズの一つである健康志向に応える為に開発した商品が、一定の評価を頂けたと思っております。「価格」だけを重視するのではなく、「お客様への提案」を意識して取り組んでいる企業様を中心に出荷しておりますが、更に、今回の表彰を受けて、多くの方々に「健康志向の干物」を食べて頂けるように取り組んで参ります。



◆ HACCP講習会で勉強してきました！

11月度の中旬に、静岡市内で3日間に渡って開催されました「HACCP講習会」に弊社の営業担当者が出席してきました。静岡県ミニHACCPとして認定されている当社としては、将来の本格的なHACCP認定に向けて、今から積極的に情報収集と勉強をしています。干物の一大生産地として有名な沼津においても、HACCP認証を受けている会社は、まだまだ数社と数少ない中、弊社としても美味しい干物だけでなく、安心して安全な干物をお届けする為に、欠かすことができない取り組みだと思っております。これからも、皆様から信頼して頂ける「干物」をお届けする為にレベルアップしていきます。

