

# 「かまぼこトーフ」に注目

山本かまぼこ店

## 業務用ルートにも広がり

山本かまぼこ店(高知県室戸市)は9月30日から10月2日、東京ビッグサイトで開催された「第22回ジャパン

山本かまぼこ店ブース。中央が山本朝子専務



「第22回ジャパン」の山本かまぼこ店ブース。中央が山本朝子専務。業務用ルートでも需要が広がっている。



看板商品の「かまぼこトーフ」……997年に開発。全国蒲鉾品評会で2000年と07年に農林水産大臣賞を受賞した同社の看板商品だ。スケソウダラのす

・インナーナショナル・シーフードショー」に出展。「かまぼこトーフ」「室戸のこだわりおでん」などが注目を集めた。

「かまぼこトーフ」は、「やわらかな食感のかまぼこができないか」という思いから、り身を工夫し、やわらかな食感に仕上げた。具材は鶏肉ミンチ、玉ネギ入りで、さらに素材を引き立てる室戸海洋深層水を使用している。コメ白絞油で揚げたおり、表面は黄金色でさっぱりとやわらかな食感が特徴的だ。

る。カットしてわさび醤油で、天ぷらのタネになど、付加価値メニューを探している居酒屋業態からの引き合いが強い。また、イベントではカットした「かまぼこトーフ」を串に刺して販売し、人気商品となっている。

「室戸のこだわりおでん」は、同社の定番のちくわ、おいしいてんぷら、こぼ巻を高く県産の特製かつおだしつゆで煮込んだもの。他の卵、ダイコンなどの具材もすべて高知県産だ。真空パックで、調理は湯煎もしくはレンジ加熱するだけ。また、ハラル認証取得のおでんも用意している。

(金原基道)