



利尻島



株式会社

北洋食産

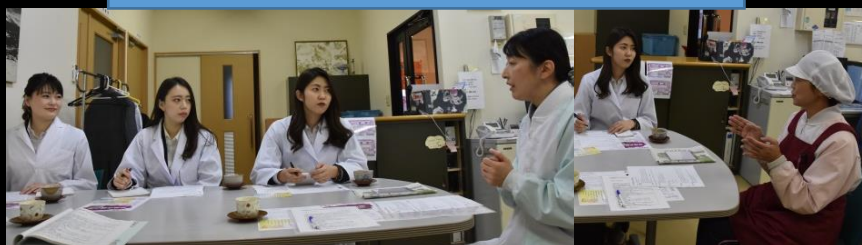
この珍味は食べると自然に笑顔になる。

その理由を大学生が調べました。(理由は、裏面で)

①南幌工場に到着



②会社の内容について聞き取り調査をしました



⑤美味しい理由を確信しました



④試食では自然に笑顔になることを実感



③工場見学や模擬体験をしました





答え：北洋食産には美味しさを創り出す循環があるため。



Point 1

豊かな利尻の海

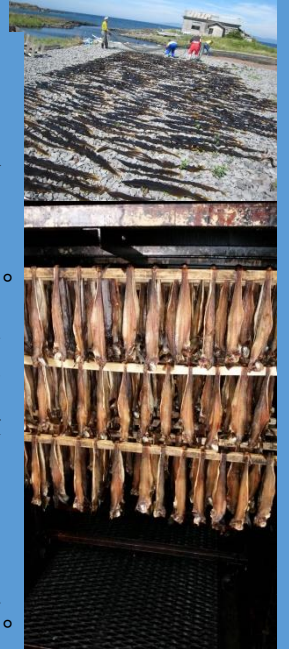
なぜ、利尻の海産物が美味しいのか？
それは利尻島には利尻山を中心とする山々がそびえ立ち、その山々からたっぷり養分を含んだ水が海に流れるためである。山の腐葉土を通った水は、植物、プランクトンという、海の生き物たちのえさを育てる栄養をたくさん含んでいる。そのため利尻の昆布は大きく育ち、さらにその昆布を食べるウニがどこよりも美味しくなる。栄養たっぷりの海が豊富な海産物を育てているのである。



Point 2

厳選と熟成

珍味の素材となる海産物は最も美味しい時期のものを厳選して仕入れている。例えば、ほっけは脂乗りの良い6月から8月までのものを使う。昆布は利尻島の浜と漁師を限定して買い付ける。そして加工の際には、その原料の獲れた場所により加工の調整をする。また昆布は適度な室温管理をして最低1年から7年熟成させる。何が美味しいのか、そしてどうしたら美味しくなるのかを熟知しているからこそたどり着く美味しさなのだ。



Point 3

ひとつひとつ丁寧に

南幌工場では利尻から運ばれる質の高い海産物を、「ひとつひとつ丁寧に」を心がけ、食べたすべての方に笑顔になってもらえるように仕事をしている。コツコツと生真面目な手仕事こそが、素材の美味しさを最大限引き出すことができる。だから一口目から笑顔になる味が実現するのだ。

