

平成29年 3月 3日
復興 庁

**復興庁「被災地域企業新事業ハンズオン支援事業」による新商品販売開始のお知らせ
～（株）ヤマトミの「金華さばのハンバーグ」販売開始～**

復興庁では、被災地域における新産業の創出につながる新たな事業（新商品開発、販路拡大、既存商品の付加価値化・生産効率化等）を対象に、その事業化に向けハンズオン支援を実施しています。

この度、今年度の支援先の水産加工業者の株式会社ヤマトミ（宮城県石巻市）が当支援を活用し商品化を行った「金華さばのハンバーグ」が、3月7日（火）より販売開始されこととなりましたのでお知らせします。また、国際的な食品・飲料専門展示会である「FOODEX JAPAN 2017」（3月7日～10日、幕張メッセ）に出展し、商品発表の機会を設けることとなりましたので、併せてご案内いたします。

1. 事業・商品概要

- 1) 事業名 地域の水産品を活用した
お魚（海鮮）ハンバーグの開発・新規市場の開拓
- 2) 事業主体 株式会社ヤマトミ（宮城県石巻市松並1丁目15番地5）
- 3) 商品名 金華さばのハンバーグ

販売価格 500円（180g、税別）
※商品詳細、商品発表（FOODEX JAPAN 2017）
については、別紙をご参照ください。



2. 復興庁による支援内容

本ハンズオン支援事業では、石巻のブランド魚である金華さばの深い味わいと、一般的な練り製品とは異なり、魚の食感が残る本格的な海鮮あらびきハンバーグの商品化に取り組みました。

30～40代の女性をターゲットとして商品の検討を進め、プレミアム感とヘルシー感を両立させた新規性ある商品としてまとめあげると共に、食べやすく飽きがこないバランスの良い味と食感の商品仕上げるために、マーケティングの専門家や食の専門家の効果的な支援のもとで新商品の開発がすすめられ、この度の販売開始に至りました。

（添付資料） 別紙（ヤマトミ商品発表プレスリリース）

以上



YAMATOMI

平成29年3月3日

株式会社ヤマトミ

新商品「金華さばのハンバーグ」販売開始のお知らせ

株式会社ヤマトミは、東日本大震災で本社及び工場を全壊、保管原料の全損など、壊滅的な被害を受けました。被災時は絶望に見舞われましたが、創業当時の生き甲斐と自信を持って取り組める事業への希望を捨てきれず、各方面からの温かな支援を賜りながら一步步事業の再建を行ってきました。しかし、当社の取引先も大きな被害を受けたことや、水産加工業界を取り巻く事業環境が厳しくなっていることもあって、まだまだかつての状態には回復しない状況です。

そこで弊社では、創業時からの業務用事業を拡大し、一般消費者向けの事業を新たに立ち上げることとしました。この新事業を通じ、明日の活力につながるような美味しい商品作ること、自社の売上向上を目指し、ひいては石巻の産業・経済の活性化に貢献したいと願っております。

新事業の立ち上げは、復興庁の「被災地域企業新事業ハンズオン支援事業」プログラムにより、商品コンセプトの検討や商品レシピの開発について専門家の支援を受けながら進めて参りました。

この度、石巻の水産食材を活かした「金華さばのハンバーグ」を開発・販売の運びとなりましたので、ここにお知らせいたします。

また、当新商品の発表の場として、「FOODEX JAPAN 2017」（3月7日（火）～10日（金）幕張メッセ（千葉県美浜区））への出展を企画いたしましたので、併せてご案内いたします。

どうぞ、情報ソースとしてお取り上げ賜り、ご支援お取り計らいのほど賜りますよう、心からお願い申し上げます。



新商品「金華さばのハンバーグ」

1. 商品概要

- ①商品名 金華さばのハンバーグ
- ②商品仕様 原材料 : トマトピューレ、さば(国産)、玉ねぎ、植物油、濃縮りんご果汁、大豆加工品、パン粉(小麦を含む)、にんじん、セロリ、にんにく、食塩、香辛料、しょうが
- 内容量 : 180g(固形量100g)
- 賞味期限 : 冷凍1年、冷蔵10℃以下20日
- 保存方法 : 冷凍あるいは10℃以下で保存してください
- 販売価格 : 500円(税別)
- 栄養成分 : エネルギー170kcal、たんぱく質8.5g、脂質11.0g、炭水化物9.3g、水分69.5g、灰分1.7g、ナトリウム340mg(食塩相当量0.9g) ※100gあたり
- ※ハンバーグ1個につきEPA280mg、DHA350mg含む

新商品ブランドサイト : <http://yamatomi-isi.com/saburg/>

③商品コンセプト

ナチュラル＆ヘルシー志向と魚食の欲求の高まる現代人に、これまでにない“天然素材を活かした本格的な魚ハンバーグ”をお届けします。

●金華さば

石巻名産のブランドさば「金華さば」を使用しています。

●ナチュラル(安心)

石巻の金華さば100%、国産野菜100%、つなぎのパン粉等は国産のものだけを利用し、保存料や香料などの添加物を一切使っていません。ソースもトマトピューレに5種の天然ハーブと塩・コショウ等で味付け。食の安全性に対する意識が高まる消費者の欲求に、すみずみまで応えます。

●ヘルシー

商品1個(180g)につき、EPA(エイコサペンタエン酸)280mg、DHA(ドコサヘキサエン酸)350mg含有。その他、ビタミンB、D群、タウリンなど、魚食が生活習慣病の予防に役立つことを伝えていきます。

●簡便性

健康のために魚を食べる欲求が高まりつつも、調理の手間や魚臭さなどが敬遠される等の理由から水産品の消費が低迷している現状に対し、温めるだけで天然素材のままのおいしさと安心、健康志向を満たせる当商品を提供することで、潜在需要に応えていきます。



2. 私たちの想い

- 魚食をもっと広め、“魚を食べたい時代”に応えたい。
- 魚食を通じて、滋味（体の健康、心の元気・楽しさ）を提供したい
- 魚惣菜をもっと美味しく、楽しくしたい
- 素材にこだわり無添加で栄養価が高く、美味しく、誠実なものを提供したい

3. 安全管理

2005年に発足した食品工場向け国際規格「ISO22000：2005」の認証取得に全社を挙げて取り組み、2016年12月19日付で取得しました。食中毒や異物混入等の事故が発生しないよう、厳しく生産管理されています。異物混入検査は、金属探知機とX線検査機を社内で行っています。また、原料を仕入れた時点で放射能検査、製品ができあがった時点で微生物検査を行っています。

<http://yamatomi-isi.com/food.php>

4. 商品発表

食品見本市への出展をもって、発表の機会にかえさせていただきます。

- 日時：3月7日（火）～10日（金）
- 場所：FOODEX JAPAN 2017（第42回国際食品・飲料展）

〒261-0023 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

■場内出展エリア

●金華さばのハンバーグブース / 9ホール・9E98ブース

※ヤマトミ コーポレートブース / 9ホール・中小機構ゾーン・9B-30-024

随時ご商談を承っております。ご試食のうえ、ぜひご意見・ご要望をお寄せください。

<http://www.jma.or.jp/foodex/index.html>

（添付資料） 別紙 商品説明リーフレット

以 上

本件に関するお問い合わせ・ご相談

株式会社ヤマトミ

住所：宮城県石巻市松並1丁目5番地5

E-mail：info@yamatomi-isi.com

TEL：（0225）94-7770 ※平日9:00～17:00

担当：千葉

WEB：<http://yamatomi-isi.com/index.php>

商品説明リーフレット 外面

製品の安全のために

「ISO22000:2005」を認証取得(第2工場)。食中毒や異物混入等を厳しく管理し、社内の金属探知機とX線検査機で異物混入検査を行っています。また、製品ができあがった時点で微生物検査を行っています。

株式会社 ヤマトミ

〒986-0028 宮城県石巻市松並一丁目15-5 TEL:0225-94-7770
info@yamatomimi-isi.com
http://yamatomimi-isi.com/



商品説明リーフレット 中面

「金華さば」のうま味を活かしたハンバーグです。

- 一般的な魚の練り製品とは異なる、初めての「本格的なお魚ハンバーグ」の味覚をお楽しみください。
- できるだけ「国産」の材料にこだわり、保存料は使用せず無添加で仕上げ、さばの身をそのまま活かしたハンバーグにすることをめざしました。
- トマトソースは、イタリア産のトマトに5種の天然ハーブを加えたオリジナル。魚の持つうま味と抜群のハーモニーを生み出しています。

金華さばとは

黒潮と親潮が混ざりあう、石巻の金華山付近で獲れる、秋から冬限定の大型のさばのこと。プランクトンが豊富なこの海域に北上し、肥えて脂がのり、寒さで身が引き締まった、抜群に美味しいさばです。近年では、高級ブランド魚として、高値に取り引きされています。

ナチュラルでヘルシーなおいしさを。

自然で誠実な美味しさを追求しました。

三陸産の金華さばと国産野菜を豊富に使用し、保存料は使用せず無添加で仕上げました。食べて美味しいのはもちろん、食べれば食べるほど健康になる滋味深い味わいになっています。自然で健康的な風味をお楽しみください。

青魚の良さがしっかり含まれています。

EPA280mg、DHA350mg、熱量170kcal。「健康のために、魚を食べたいのだけど…」という方に最適。現代人が注目する栄養素が、豊富に含まれています。肉にはない魚ならではの味わいに加え、魚ならではの栄養を気軽に取れるようにという想いが込められています。

商品チラシ 表面

2017年 新発売

新しいライフスタイルを。
「金華さば」の、おいしくヘルシーなハンバーグが登場です。

EPA 280mg | DHA 350mg | 無添加 | カロリー 170kcal

Saba Hamburg
5種類のハーブと特製トマトソース仕立て

金華さばのハンバーグ
150g(凍結)

株式会社 ヤマトミ

商品チラシ 裏面

美しく、自然なおいしさ。
EPA 280mg | DHA 350mg

金華さばとは

黒潮と親潮が混ざりあう、石巻の金華山付近で獲れる、秋から冬限定の大型のさばのこと。プランクトンが豊富なこの海域に北上し、肥えて脂がのり、寒さで身が引き締まった、抜群に美味しいさばです。近年では、高級ブランド魚として、高値に取り引きされています。

金華さばとは

黒潮と親潮が混ざりあう、石巻の金華山付近で獲れる、秋から冬限定の大型のさばのこと。プランクトンが豊富なこの海域に北上し、肥えて脂がのり、寒さで身が引き締まった、抜群に美味しいさばです。近年では、高級ブランド魚として、高値に取り引きされています。

「金華さば」のうま味を活かしたハンバーグです。

一般的な魚の練り製品とは異なる、初めての「本格的なお魚ハンバーグ」の味覚をお楽しみください。

できるだけ「国産」の材料にこだわり、保存料は使用せず無添加で仕上げ、さばの身をそのまま活かしたハンバーグにすることをめざしました。

トマトソースは、イタリア産のトマトに5種の天然ハーブを加えたオリジナル。魚の持つうま味と抜群のハーモニーを生み出しています。

ナチュラルでヘルシーなおいしさを。

自然で誠実な美味しさを追求しました。

三陸産の金華さばと国産野菜を豊富に使用し、保存料は使用せず無添加で仕上げました。食べて美味しいのはもちろん、食べれば食べるほど健康になる滋味深い味わいになっています。自然で健康的な風味をお楽しみください。

青魚の良さがしっかり含まれています。

EPA280mg、DHA350mg、熱量170kcal。「健康のために、魚を食べたいのだけど…」という方に最適。現代人が注目する栄養素が、豊富に含まれています。肉にはない魚ならではの味わいに加え、魚ならではの栄養を気軽に取れるようにという想いが込められています。

商品紹介サイト <http://yamatomimi-isi.com/saburg/> 販売ページ <http://yamatomimi-isi.com/saburg/pdp/pdp118182074>

株式会社 ヤマトミ

〒986-0028 宮城県石巻市松並一丁目15-5 TEL:0225-94-7770
info@yamatomimi-isi.com
http://yamatomimi-isi.com/