

わが社のイチオシ

宮坂醸造

粉末すり身を披露

みなと新聞「若手経営者研修会」で

宮坂醸造（本社・東京 中野区）は10月7日の第2回若手経営者セミナー（主催・みなと新聞）

参加者に、土佐蒲鉾（高知）と共同開発した粉末すり身を披露する。FD（フリーズドライ）技術を使った各種製品はもちろん、水産加工品とコラボ商品などを紹介、参加者と新製品開発の可能性を探る。

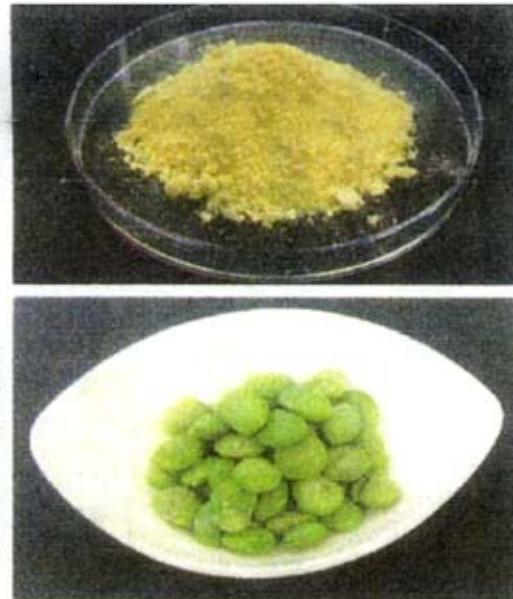
同社の東久留米工場（東京）は、世界のトップ水準の技術を持つFD工場。ネギ、ユズ、納豆、チーズ、非常食、みそ汁具材などのFD食品を製造する。セミナー参加者20人は、7日午後に訪問、工場内の見学、各種技術の説明を受ける。

粉末すり身は、土佐蒲鉾が製造したかまぼこを、同FD工場でバウダ化したもの。家庭で水を注いで練り、レンジで再びかまぼこにする。また、水産とのコラボ商品

▼宮坂醸造（東京都中野区野方2の4の5、鶴岡）

には国産大和シジミを使った即席みそ汁などがあり、大手コンビニなどで全国発売中。

03-3338-52121（代）



粉末すり身

殿様のだだちゃ豆



東久留米工場

豆（JA 鶴岡）などが販売を伸ばしている。