

# 2

## センター活用事例

### ファンド活用



薪を使い、直火で焼き上げるドイツ伝統製法。ひとつひとつが職人の手作り。

# 新しい味への挑戦 新ブランド「hanarein」

## 株式会社嶋田ハム

〒014-0016 秋田県大仙市若竹町26-23 TEL. 0187-63-1576 FAX. 0187-63-1578  
<http://www.shimadaham.co.jp/>



「カジュアルに楽しんでいただける味です」と花澤さん

### より安全でおいしいソーセージ作り

創業から40年余り、本場ドイツの伝統製法を用いたハムやソーセージで、地元のみならず全国のファンを魅了し続ける株式会社嶋田ハムに、新しいブランドが加わった。大曲が誇る花火の「花」と、ドイツ語でピュア・純粹という意味を持つ「Rein(ライン)」を組み合わせて名付けられた「hanarein(ハナライン)」だ。花澤直樹代表が開発の中心となり、あきた農商工応援ファンドを活用して実現させた。

「当社のソーセージはもともと保存料や着色料を使用していませんが、「hanarein」は化学調味料も一切使わない完全無添加のソーセージです。伝統製法は守りながら「新しい味」を目指しました。」

秘伝のスパイスが醸し出す「嶋田ハム」らしさは変えずに、うま味を感じられる味付けや塩加減の調整など、30通り以上の配合を試した。半年以上の期間をかけ試作を重ね、ようやく「hanarein」は完成した。

### 新ブランドで新規販路開拓へ

「新商品開発にはコストがかかります。今回はファンドを活用できたため思い切った開発に踏み切れました。試作を重ねることで、商品の完成度とともに技術力も向上したと感じています。」

開発と併せ、新ブランドのイメージに合わせたパッケージとPR動画も制作し、動画では自らの想いを語った。今年の2月に出席した展示商談会でのバイヤーらの評価は上々だ。

「hanarein」は印象に残るけれど飽きがこない、あっさりとした味わいで朝食やお弁当向き。当社では原材料も県産品や国産のみを使用していますので、学校給食や外食産業にも自信を持っておすすめできます。様々なロットに対応できる設備も整えたので、今後は県内外ひろく販路を開拓していきたいですね。」

秋田県内ではまもなくタカヤナギやいとく各店での店頭販売が始まる予定。秋田が誇る老舗ソーセージ店は、伝統を守りながら新しい挑戦を続けていく。

活用事例

## あきた農商工応援ファンド[助成金]

中小企業者等と農林漁業者が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品や新サービスの開発、およびその販路開拓などの取り組みを支援します。

お問い合わせ 設備・研究推進課 TEL.018-860-5702