

Made in AKITA

メイド イン アキタ

オイル漬けで
食卓に彩りを

「いぶりがっことチーズのオイル漬」「しいたけタブナード」は「buyer's room award 2020」(全国商工会連合会主催)で経済産業大臣賞など受賞歴多数。

オイル漬け専門店Norte Carta

「オイルで素材をもっと美味しく」をコンセプトにする秋田県八峰町のオイル漬け専門店。店名は、秋田県と同じ北緯40度線上にあるスペインの言葉で「北の手紙」、「北のメニュー」を意味する。

規格外しいたけをごちそうに!

八峰町のオイル漬け専門店「ノルテカルタ」の「しいたけタブナード」が、今年、ANA一部国際線のビジネスクラス機内食として提供された。ノルテカルタの創業者は、「“オイル漬け”というマーケットが空いていたので、何らかのオイル漬けを作ろうと思いついて創業しました」と話す岡本大介さんだ。「2018年に創業し、何を作ろうかと考えあぐねていた時に、地元の農家から、出荷ができない規格外のしいたけを日々捨てているという話を耳にしました。しいたけはありふれた食材ですが、加工品はほとんどない。地元で安定的に食材を調達でき、フードロス削減と生産者のためにもなる。一石二鳥だと思いました」。岡本さんは、発酵食の資格を持つ菅原美里さんと共に、しょっつるや麴など秋田らしさを取り入れたしいたけのオイル漬けシリーズを試作し、商談会に出展した。しかし、のちに機内食に大抜擢される実力を秘めた商品であっても、販路開拓は簡単ではなかった。「約300社の方と名刺交換したものの、量産体制が整っていなかったこともあり、取引に結び付きませんでした。まずは県内で知ってもらおうと週末に試食販売を繰り返しましたが売上を伸ばすのは容易ではなく、もっと売れる商品を作らなければならないと考えました」。

視点をずらして、“新しさ”を提案

“売れる商品”の研究を重ね、今年1月に発売したのが、伝統的な秋田名物を全く新しい商品に仕上げた「いぶりがっことチーズのオイル漬」だ。商談会で名刺交換した先に紹介したところ想像以上の反響が得られ、県内のみならず首都圏の高級スーパーやワインの通販サイト、自社通販等で年間3万個を売り上げる大人気商品となっている。それと前後するタイミングで、「しいたけタブナード」が催事で関係者の目に留まり、のちに機内食に採用されることとなった。

「地元の生産者さんからは“俺のしいたけが空を飛んだ!”と喜んでいただけました。原点であるしいたけの商品は、これからも生産者と連携しながら発展的に継続していきます。人気商品を持てたことで、既存商品にも興味を持っていただけるようになったので、常に視点をずらしながら、目新しいもの、他がまだやっていないことを探して、新商品を開発していきたいですね」。



代表
岡本 大介
Daisuke Okamoto

オイル漬け専門店 Norte Carta(ノルテ カルタ)

〒018-2635
秋田県八峰町八森字下嘉治助台69-6
TEL. 0185-57-3444
FAX. 018-803-7292
<https://nortecarta.theshop.jp/>

会社概要

オイル漬け製品の製造、販売

