



ポーランドと秋田
ハイブリッドの味を食卓へ

秋田発、ソーセージ革命 タベルスキ・マイケルの描く未来



代表取締役
タベルスキ・マイケル
〒014-0113
大仙市堀見内穴沢3-1
TEL.0187-73-6029
<https://www.polmeat.jp/>
◎設立/設立2010年
◎資本金/5,000万円
◎従業員数/26名
◎業務内容/食肉製品製造業

株式会社IMIが展開する食肉加工のブランド「ポルミート」。代表のタベルスキ・マイケル氏の出身地ポーランドの味をベースとした、ソーセージ、ハム、ベーコンなどが、秋田弁を流暢に操る代表のキャラクターとともに広く愛されている。馴染みのない土地での事業はどのように始まり、ここから何を目指すのか。大仙市の本社工場を訪ね、伺った。

ゼロからのソーセージ作り

「私の名前からも『美味しいものにまつわることをやるべきだ』と、神様が示してくれたのだと思っています」と、タベルスキ氏。

ポーランドから秋田に移り住み、コンビニ、子供服など、さまざまな職種にチャレンジしながら辿り着いたのは、自身の古里の食材を輸入する事業だった。2010年にIMIを設立し、事業展開するなかで、知人の勧めもあり、自らポーランドソーセージを作ることに。

ポーランド出身とはいえ、ソーセージ製造の経験はなかったタベルスキ氏。ゼロからスタートし、半年間の試行錯誤を経て好みの味にたどり着いた。そこから、横手市の精肉店の一角を借りて本格的に製造を始めたのち、さらなる拡大を図るため、知人やスタッフの協力を得てDIYで作ったのが、現在の本社工場だ。

毎日食べたくなるソーセージ

ポルミートのソーセージの魅力は、ヨーロッパの美味しさを伝えながらも秋田の人たちの口にも合う「ハイブリッドな味わい」。目指すのは、毎日食べたくなるソーセージ。「ヨーロッパでは、手頃な価格で手に入るソーセージでもとても美味しいんです。日本は、低価格な大手の製品か、高級な小さな工場の製品に二分されていますが、うちはその中間を狙っています」と、タベルスキ氏。

秋田の豚肉をふんだんに使いながらも、価格は大手商品の2割増ほど。良い原料を使い良いものを作り、できるだけ安価で提供することで、他社には真似できない「秋田発のソーセージ革命を起こしたい」と語る。

さらなる計画の実現へ

そして、現在よろず支援拠点など様々なサポートを受けながら進めているのが新工場の増設だ。ここでは、ハンバーグやミートソースなどの惣菜やレトルト食品の製造を予定しており、地元野菜を使い、ヨーロッパの本格的な味

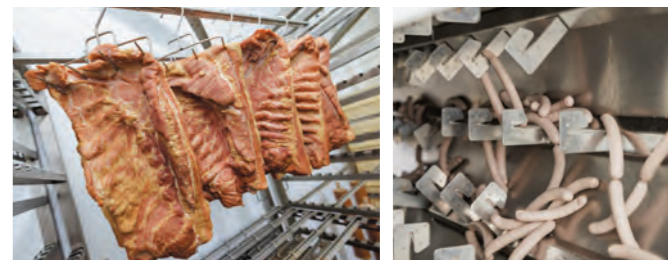


ソーセージは、チーズ入り、いぶりがっこ入りなどバラエティ豊か。

月間、約15トンの製品を
皆様にお届けしています。



自ら衛生管理者の資格を取り、
工場内の管理を強化しています。



肉、スパイス、脂などを混ぜたものを羊腸に詰め、薫製し、1日熟成させたのち出荷する。

を家庭でも簡単に食べられるよう展開していくという。現在の工場の稼働率アップも図りながら、今後4年で、売上を現在の4倍とし、東北6県での展開も目指している。

「その後、考えているのが、“マイケルビレッジ”です。山や田んぼに囲まれた中でソーセージの手作り体験をしながら、グランピングのできる施設をつくる。そこでは、秋田の他社の食肉加工品も一緒に販売して、秋田の魅力を伝えていきたい。これは、夢ではなく、実現すべき計画だと思っています」。