

秋田発ソーセージ革命

「食べることで好き、タベルスキが作っています」とマイケルさん



[株式会社 IMI (アイエムアイ) | <http://www.polmeat.jp>]

〒014-0113 秋田県大仙市堀見内字穴沢 3-1 / TEL0187-73-6029・FAX0187-73-6229
E-mail : info@polmeat.jp



秋田発のソーセージで食卓を笑顔に 新工場を立ち上げ、販路拡大に挑戦

本場の技術でソーセージを製造

田んぼが広がる仙北平野のただ中に5月、えんじ色の外観が目を引く工場が完成した。県産豚肉を使ったソーセージを製造・販売する大仙市のIMIの本社兼工場だ。

社長のタベルスキ・マイケルさんは、ポーランド出身。大仙市出身の女性と母国で知り合い、結婚を機に2003年から妻のふるさとに住む。来県当時は日本語が分からず、秋田の気候風土にもなじみず苦労した。それでも秋田の地に根を張ろうと、さまざまな仕事に挑戦し、13年から母国のサラミの輸入販売を始めた。食事に肉が欠かせないポーランドは、古くから食肉加工が盛んで、高品質なソーセージが毎日手軽に味わえる。しかし、日本でのそれは高価で贈答品の扱い。「朝食や弁当のおかずとして食べられる本格ソーセージを日本に広めたい」と自ら製造を決意した。母国の製法を一から学び、研究を重ねて15年から横手市の精肉店の一角で製造を開始。だが、目標とする手頃な価格の実現には、生産効率を上げる必要があった。そこで立ち上げたのが新工場。スーパーマーケットだった建物を改修し、ドイツなどヨーロッパ製の大型機械を導入した。

「秋田発ソーセージ革命」を起こしたい

新工場では、1日最大300キロだった生産量を5トンにまで拡大。これまでは販売先が地元の店舗に限られていたが、6月18日からはスーパーマーケットのいとく、6月24日からはタカヤナギでの取り扱いが始まった。

また、販路拡大を目的に当センターの専門家派遣を利用して、ブランディングや食べ方の提案について検討中。マイケルさんの目標は明確だ。「たくさんの人に毎日食べてもらえる高品質な本格ソーセージを作ること。手頃な価格と最高の味を両立する“ソーセージ革命”を起こすこと。将来は全国に商品を展開したい」。本場の技術と新鮮な県産豚肉によるソーセージブランド「ポルミート」は、多くの人から好評で、リピーターも多い。



「お世話になった秋田の皆さんに恩返しをしたい。ソーセージで秋田を活性化したい」と話すマイケルさん。流暢な日本語で秋田弁を巧みに交え、工場内を案内してくれた。写真左は、新工場の外観。

事業概要 専門家の派遣

企業等が抱える経営・技術・人材・情報等の課題に対し、センター登録専門家を派遣し、診断・助言を行います。

お問い合わせ あきた企業活性化センター/総合相談課
(018-860-5610)まで。