

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 第2回若手経営者セミナー
中野区）は10月7日の1（主催・みなと新聞）



粉末すり身



殿様のただちや豆

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、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11時に訪問工場内の見学、各種技術の説明を受ける。

東久留米工場



には国産大和シシ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。

農産物は、正月七草やJAとの取り組みで「殿様のただちや豆」（JA鶴岡）などが、販売を伸ばしてい

一化したもの。家庭で水を注いで練り、レンジで再びかまぼこにする。ま

野区野方2の4の5、電話03・3338855・2121（代

▼宮坂醸造 東京都中