

2倍のシャウエッセン 地元の原料にこだわり

日ハム 道ブランドに力



3月に新発売する「シャウエッセン北海道プレミアム」

食肉最大の日本ハム(大阪)が北海道ブランドの強化に乗り出している。3月にプロ野球北海道日本ハムの「北海道ポルパークFビレッジ」開業を控え、道産豚肉を生かしたソーセージなどの新商品を相次いで発売。新球場効果による北海道ブランドのさらなるイメージ向上などを追い風として、売り上げ増につなげたい考えだ。

日本ハムが3月1日に発売の「シャウエッセン北海道プレミアム」は、同社でまず道内で発売し、全国のグループ会社が旭川市の工場生産。通常のシャウエッセンの2倍近い大きさで食べ応えがあるのが特長。参考価格は10本入り350gで1164円と強気。

「シャウエッセン北海道プレミアム」は、同社でまず道内で発売し、全国のグループ会社が旭川市の工場生産。通常のシャウエッセンの2倍近い大きさで食べ応えがあるのが特長。参考価格は10本入り350gで1164円と強気。

加工食品ではこのほか、豚肉を細長いハンバーグのような棒状に加工した「モニングサブ」を2月1

相次ぎ新商品 新球場との相乗効果狙う

日に約10年ぶりに再発売。イメージキャラクターに当時日ハム選手だった新庄剛志監督を再び起用し、朝食市場のテコ入れを図る。贈答用ハムの「美ノ国(うつくしのくに)」は6月ごろ、初となる全面リニューアルを実施し、原料を「国産」から道産100%に切り替える。精肉では、玄米を食べさせた道産鶏肉「北のこめっこ」ブランドを4月に立ち上げる。

ただ足元の経営状況は厳しい。輸入食肉価格の上昇や光熱費などのコスト増に加え、昨年からの実施している値上げの効果がふるわず、既に本年度の通期業績予想は3回下方修正した。日本ハムの前田文男取締役常務執行役員は、1月に東京都内で開かれた商品説明会で「(コスト高など)今の事業環境は、当社にとって未曾有の経験だ」と説明。「まずは新球場開業に向けてしっかりと商品をPRしたい」と述べ、今年は北海道ブランドの強化に重点を置く考えを示した。

防雪柵 キルギス輸出へ

小樽・理研興業 政府ODAで

【小樽】道路用資材製造販売の理研興業(小樽)は、沿道に設置して吹きたまりを防ぐ「防雪柵」を中央アジアのキルギスに輸出する。政府開発援助(ODA)で、山岳地帯を通る主要幹線道路の延べ4600mの区間に、2025年10月までに設置される予定。同社は今後、アジアのほかの降雪地域にも販路を広げたい考えだ。



キルギスで試験設置される防雪柵は2017年(理研興業提供)

よる事故や通行止めが多発し、安全対策が求められていた。防雪柵は北広島市の工場

で製造し、コンテナ船と鉄道で来年3月までにキルギスまで輸送する計画。設置工事は岩田地崎建設(札幌)が行う。防雪柵の費用を含む総工費は10億3千万円で、全額を日本政府が負担する。

理研興業は17年、国際協力機構(JICA)の事業でキルギスに総延長50kmの防雪柵を試験設置。キルギス政府が効果を認め、本格的な導入を決めた。柴尾幸弘副社長は「北海道の厳しい環境に培われた技術は、キルギスやほかのアジアの国でも生かせる。将来的には中国やモンゴルにも拡大したい」と話している。

(久慈陽太郎)

宇宙分野へ参入 事例もとに学ぶ 札幌でセミナー

北海道商工会議所連合会(道商連)は9日、札幌市内のホテルで「北海道宇宙ビジネスセミナー」を開催した。企業・自治体などの関係者80人が出席し、宇宙関連事業に取り組む道内企業の事例をもとに、事業への参入方法を考えた。

セミナーでは、気球による高度25kmの成層圏の遊覧飛行を計画しているスタートアップ(新興企業)の岩谷技研(札幌)の担当者、年内に成層圏への到達を目指すとしていると報告。気球や電子機器などの部品調達先を道外から道内の製造業などに切り替える考えを示し、協力を求めた。

小型人工衛星用エンジンを開発する北大発スタートアップ「Letara(レタラ)」(同)は、衛星用エンジンを来年にも販売する計画を説明。小型で軽量のバルブやセンサーを製造する企業を探しているとした。

十勝管内大樹町で整備が進む「北海道スペースポート(宇宙港)」を運営するスペースコタン(大樹)の担当者は基調講演で「宇宙産業は裾野が広く、関連ビジネスの創出に力を入れた」と強調した。

(土田修三)



重さ2キロ 2.9倍カレー 函館・ラッキーピエロ

【函館】道南のブランド米「ふっくりんこ」の記念日となっている9日、函館市内のハンバーガーチェーン「ラッキーピエロ」が販売された。「ふ(2)っ(く)り(ん)こ」の語呂にちなんで、多くの市民が買い求めた。

一般社団法人日本記念日協会が昨年、2月9日を「ふっくりんこの日」に認定したことを記念し、ホクレン函館支所が企画した。ラッキーピエロは2004年、道南産ふっくりんこをすべてのご飯メニューに採用。現在は年間約160トを使用する。9日限定で販売したカレーはふっくりんこを2.5合使い、ルーを含めた総重量は約2キロ。価格は1242円。持ち帰りのみで、職場や家族向けにまとめ買いする人が目立った。

購入した函館市の団体職員高杉真由美さん(34)は「想像以上の迫力。せっかくなので、一人で食べ切れるか挑戦したい」と話していた。

(中橋邦七)

日鉄が最高益 純利益517億円

4・12月期 鉄鋼大手3社の2022年4・12月期連結決算が9日出そろった。鋼材需要の低迷が逆風となったが、値上げが進展して3社とも増収を達成した。純利益は日本製鉄が小幅に伸ばして過去最高益を更新した一方、JFEホールディングスと神戸製鋼所は減益だった。

日鉄の純利益は前年同期比1.8%増の5171億円。売上高に当たる売上取

朝採り十ぶらす

■ハニマスの竜田バーガー
モスフードサービスは「ハニマスのとり竜田バーガー ～ハニーマスタードソース使用～」を写真=を全国のモスバーガーで発売した。3月下旬までの期間限定。風味を際立たせたマスタードに蜂蜜を加えたほんのり甘いソースが、サクサク食感の鶏の竜田揚げとよく合う。1個450円。問い合わせは



通話無料のお客相談室、電話0120・300900。

■植物由来原料のリュック
無印良品を展開する良品計画は、合成皮革製のかばん「植物由来の原料を使ったリュックサック」を写真=をネットストアと一部店舗で発売した。生地に塗布した原料の一部にトウモロコシのオイルを使用し、ポリウレタン樹脂のみで製造した場合と比べて石油の使用量を削減した。黒色で最大積載量は20%。価格は9990円。問い合わせは無印良品銀座、電話03・35381311。

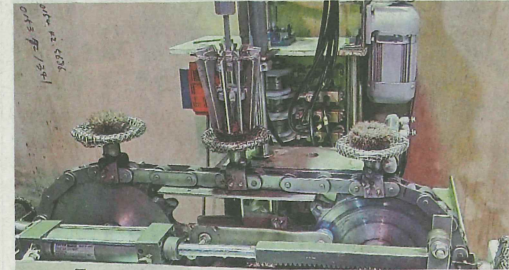


■JALラウンジのカレー
JALUX(東京)は、空港の日本航空国際線ラウンジで提供される「JAL特製オリジナルビーフカレー」を写真=を公式通販サイトで発売した。野菜の甘みやうまみを感じる人気のカレーを冷凍し、自宅で味わえるようにした。1食200g入りで、5食セットは送料込みで5400円。問い合わせは通話無料のカスタマーセンター、電話0120・253984。



地域面から

■標津の業者、ウニ水平割り機を開発
【標津】根室管内標津町の建設業・篠田興業が、ウニの殻を水平に割る「自動ウニ割り機」を写真=を開発した。1.5秒に1個のペースで処理でき、傷つきやすい身を簡単に取り出せる。篠田静男社長(69)は「従来のウニ割り機は垂直に割る方式が主流。水平式は業界では聞いたことがない」と話している。価格は



約120万円を想定し、3月中の発売を目指す。機体は幅 奥行き 高さとも約40cm、総寸