

今年創業100年を迎えたイカ塩辛製造販売の小田島水産食品（函館市弁天町、小田島隆社長）が、新潟の伝統調味料「かんずり」を使った新

商品「かんずり入りいか塩辛」を開発した。これまでにない爽やかでふくよかなうま味が特徴で、確実にファンが増えそうだ。（山崎大和）

かんずり入り

新潟の伝統調味料

いか塩辛開発

創業100年の小田島水産食品



新商品「かんずり入りいか塩辛」をPRする小田島社長

かんずりは、塩漬けたトウガラシを雪にさらしてあくを抜き、こうじやユズなどを加えて発酵させる。新潟ではポピュラーな辛味調味料で、料理の引き立て役として使われる。小田島社長が昨年10月、東京でのNPO法人発酵文化推進機構（小泉武夫理事長）の設立記念大会に参加した際、同県妙高

上品な辛さ ふくよかなうま味

市の食品製造販売会社「かんずり」の東條邦昭社長から、かんずりを使った塩辛作りを提案されたのがきっかけ。辛みの入った塩辛を作りたいと以前から考えており、発酵食品同士は相性も良いことから、商品化に向けた研究に着手した。

試作を重ね、2〜3カ月掛かって完成。上品な辛さがあり、酒のさかななどにぴったりだ。函館空港、丸井今井函館店で販売しており、瓶入り120g 700円（税別）。

同社は1914（大正3）年、初代長治さんが食料品店として創業。2代目喜一郎さんが47（昭和22）年塩辛作りを始めた。3代目の小田島社長は「原料のクルマイカの漁獲が減って大変な時代だが、木だる仕込みの伝統を守っていききたい」としている。

商品の問い合わせは同社（☎0138・22・4312）へ。