

商品開発を通じた地域貢献！

(専門家派遣事業)

蜂屋食品 株式会社

事業概要

当社は、塩竈市に本社・工場を置く食料品製造企業です。大正13年に蒲鉾製造を中心に創業して以降、時代の流行を捉えた商品開発を実施してきました。その後、昭和36年に餃子の製造を開始。無添加で安心安全な「頑固餃子」や、地元食材とコラボをした「仙台あおば餃子」等、今日までヒット商品を生み出し続けています。

そのような中、平成30年から「松島湾の牡蠣エキスを使用した無添加の生小籠包」の開発に取り組んできました。約3年以上かけて、牡蠣エキスの抽出や無添加製法での餡と生地の試作を行いました。現在は、新たな製造設備を導入し、高品質な製品を安定的に供給できる体制を整えています。また、牡蠣エキスを抽出した際に残った牡蠣ペーストを使って、[復興企業相談助言事業](#)を活用し、専門家からのアドバイスを受けて「牡蠣味噌」を開発しました。宮城県産食材を余すことなく使用し商品開発につなげています。

今般、新たに開発した生小籠包と牡蠣味噌について、[専門家派遣事業](#)を活用し、専門家からの助言を受けて消費者への訴求方法やブランディングに関する検討を進めました。来年からの販売開始を目標に着々と準備を進めています。

今後は、展示会に出展してマーケット調査を実施したうえで、まずはECサイトと本社直売所で販売する予定です。そして「無添加製法×地元食材の活用」をテーマに、これからも絶えず商品開発にチャレンジしていく方針です。

企業の声

今回、専門家の助言を受けて、新商品の販売にかかる足場固めができました。これまでも様々な商品を販売してきましたが、改めて気づかされる点も多く、大変参考になりました。

ECサイトと本社の直売所で多数の商品を取り揃えておりますので、ぜひ一度ご賞味ください。

企業概要

代表者：蜂屋 和彦

住所：塩竈市貞山通3丁目3-27

電話：022-364-8211

URL：<https://hachiya-foods.co.jp/>

E-mail：info@hachiya-foods.co.jp

従業員：13名

事業内容：餃子・小籠包の製造販売



(写真左)焼き調理後の生小籠包

(写真右)牡蠣味噌を使用した鍋

人気 No.1

頑固餃子

無添加製法

身体にやさしい

頑固にこだわりの

TBS「サタデープラス」
「全国ご当地餃子甲子園」
全国ランキング4位!!

お野菜がたっぷり摂れる。
仙台あおば餃子

仙台あおば餃子

10個入 972円(税込)

塩竈はちやの餃子

[専門家派遣事業](#)は、新分野進出、新製品開発、情報化促進、経営革新などを図ろうとする中小企業者等に、専門的な知識や経験を有する当機構の登録専門家を派遣し、課題解決のための診断・助言を行う事業です。