

アルミ使わず包み焼き

福岡丸福、金探対応の包材開発

【福岡】軽度障がい者の就労支援など福祉事業を展開するB・O・C（ピーエイトシー）グループの福岡丸福水産（福岡市、島野広紀代表取締役）は1日、地元の大学らと共同開発したアルミホイルを使わない包み焼き「たんぱけ」を発売した。たんぱけに採用されたパッケージでは、出荷前に行う金属探知機による異物混入検査が可能。アルミホイルと変わらない保温性に優れた出来たてが食べられるとして注目が集まっている。



島野広紀代表取締役

サケなどの味付け切り身を生産する福岡丸福水産が九州産業大造形短期大学部（同市）、遠賀信用金庫（福岡県岡垣町）と2022年から共同で取り組む「包装紙開発プロジェクト」の一環で開発。同大学生や同大造形芸術学科の森下慎也准教授とともに新パッケージの試作品の作成を重ねて、その素材やデザインについて試行錯誤した。遠賀信金は開発に必要な資金面でバックアップした。学生からは「具材が入

るクッキングシートの側面を囲うように壁を作れば安定するのでは」「上面までカバーで覆うことができればそのまま販売できる」といった意見が上がったという。最終的には、具材が入るクッキングシートの両端をひねって、それを調理皿の留め具にはめ込む仕様とし、調理皿については形状を保持できる厚紙で作り安定性と耐熱性を高めた。たんぱけの名称や留め具については特許出

願中だとしている。

「産学金福」連携

島野氏は「包み焼き商品は手軽に出来たてが味わえるため以前から一定の需要があったが、出荷前に商品を金属探知機に通すことが義務化されてからは、手間がかかることなどから販売を中断せざるを得なくなった」と説明。「水産、大学、金融、福祉の4者がタッグを組んだ『産学金福』の連携で包み焼きの商品が復活したことを光栄に思う。4者連携は日本初の試み。たんぱけの製造には軽度障がい者も深く携わっており、就労支援につながっている」と話した。

宗谷岬周辺で獲れた銀毛サケの切り身にエビやホタテガイ、アサリ、バターなどを添えた。今後は「白身魚のトマトチーズ」「イカの味噌バター焼き」などといったメニューを随時拡充していく方針だ。

販路については、業務筋向けが中心となる見込みで、問屋各社に仕向け、自衛隊の給食としても提供する。「こだわりの食材で作る絶品料理を届けます」をコンセプトに、市販用として量販店でも売り出していきたいとしている。



アルミホイルを使わない包み焼き「たんぱけ」



学生と話し合いを重ねて開発した

たんぱけは「簡単・時短パッケージ」の略称から命名。冷凍流通で販売するため、オーブンや電子レンジで温めれば、いつでも手軽におしく食べられる。また、看板メニューは「鮭の包み焼き」で、北海道