

菓子や惣菜のラインアップを拡充 「能登地どり」ブランドが人気に



「能登地どり」の手羽元と手羽先が入った「手羽カレー」(680円)として
とりと焼き上げられた「もっちりかすてら」(580円)

も少なく、元気いっぱい。内臓の機能を高めるための乳酸発酵飼料やカニ殻、木酢液などを自家配合した飼料を与えたり、ミネラルを多く含んだ能登町特産の海洋深層水を飲ませるなど、エサにも工夫を凝らしている。抗生物質や有害な添加物は一切使用していない。

サンライフでは、弾力とコクがあって、ビタミン、ミネラルが豊富な卵やジューシーで旨味が濃

厚な鶏肉をネットショップで販売するほか、金沢市内のスーパーや東京などの飲食店に卸している。卵は小売価格が6個399円と決して安価ではないため、当初は売れなかったが、そのおいしさを認める人が徐々に増え、売り上げも伸びている。

また、ISICOの販路開拓アドバイザーの協力を仰ぎ、「家庭画報」が運営する通販サイトで能登の食品メーカーなどと連携して「なべセット」や「卵かけご飯セット」を販売しており、売れ行きは上々だ。

手羽揚げや煮込みが 東京・伊勢丹でも好評

「もっと付加価値を高めて販売できないか」。そう考えた林社長が取り組んだのが、能登地どりの卵を使った加工食品の製造である。

今年1月にはその第一弾としてとれた卵をたっぷり使い、濃厚でクリーミーな味わいに仕上げたプリンを開発。3月にはカステラを商品化し

た。その後も、鶏肉と野菜をじっくり煮込んだレトルトカレー、手羽元と手羽先を豪快に入れたレトルト手羽カレーなどを相次いで完成させた。

さらに、今年10月には東京・新宿にある伊勢丹の催事に出店し、鶏肉の唐揚げや手羽揚げ、レバー煮込みといった惣菜の量り売りも手がけ、1日平均20万円を売り上げる好評ぶりだった。

「能登に地鶏はいないのか」という旅行者の声をきっかけに、「能登にこだわって地鶏を育て、商品開発してき



能登町内にある養鶏場「能登鳥の里」では、食肉用、採卵用合わせて2,400羽の鶏が平飼いされている

たことが好調な売れ行きにつながっている」と顔をほころばせる林社長。今年度はISICOの「いしかわ産業化資源活用推進ファンド(活性化ファンド)事業」に採択されており、今後は海洋深層水を原料にした塩を生かしたプリン、能登大納言小豆を使ったカステラなど、能登の特産品を活用して商品ラインアップの拡充を目指す。

(株) サンライフ

鳳珠郡能登町布浦コ21-1
TEL.0768-72-2125

- 代表者 林 義雄
- 設 立 平成4年9月
- 資本金 1,000万円
- 従業員数 70名
- 業務内容 食品の小売り、加工など
- <http://www.torinosato.com/>



北陸3県に地鶏がいなかった点にチャンスを見だし、養鶏場の経営や鶏卵、鶏肉を使った商品開発に力を注ぐ林社長