

ニッコー 焼成機「イノーバ」

「塩さばホエー仕込み」 釧路フィッシュ

【札幌】北海道内企業
の新技术や新製品を表彰
する2015年度「新技
術・新製品開発賞」の大
賞に、ニッコー（本社・

釧路市、佐藤厚社長）の
勝幸社長）の「釧路産塩
さば ホエー仕込み」が
輝いた。ニッコーは「も
のづくり部門」、釧路フ
ィッシュは「食品部門」
での受賞。15日に道庁で
表彰式が行われ、辻泰弘
副知事から賞状と記念盾
が贈られた。
ニッコーのイノーバは
焼成温度350度以上の
過熱蒸気を生成し、食材
に直接当てること短時
間で均一な焼き上がり



辻副知事（前列中央）を挟み、記念
撮影に収まる釧路フィッシュの平野
勝幸社長（右隣）、ニッコーの平間
和夫経営企画部長（左隣）

実現。従来機では250
度が限界だったが、「当
機は3Dヒーターでより
高温の蒸気を生成でき
る。庫内温度は自由に設
定でき、焦げ目の濃淡や
魚、肉、野菜などさまざま
な素材で最適な焼き上
がりを実現する」（平間
和夫経営企画部長）。
釧路フィッシュの製品
は近年、善網漁獲が回復
傾向にある釧路産フラン
ドの「北釧鮭」を原料に、
チーズ製造工程で出るホ
エー（乳清）に漬け込む
ことで魚臭低減やうま味
成分醸成を図った商品。
平野社長は「ホエーを提
供してくれたチーズ工
房、研究機関など多くの
方々に支えられてできた
商品。今年のサバやサン
マの漁獲は振るわない
が、より一層貴重になる
水産資源を付加価値をつ
けた形で消費者に届けて
いきたい」と話していた。