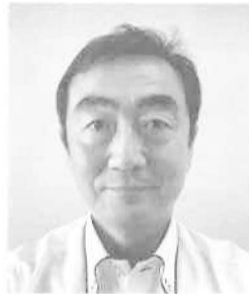




新サイト開設と新商品で勢い加速

昨年立ち上げたたらこ商品の
新ブランド「たらこ食堂」のEC
サイトを8月にオープンしました。
それに伴い、9月下旬には新しい
ラインナップもリリースします。
一つ目は着色料や酵素などを使
用しない無添加の辛子明太子です。
そのままのたらこの味を届ける意
味合いで「すっぴんたらこ」と名
付けました。塩蔵の際にヒマラ
ヤのレッド岩塩を使用し、塩抜き
の工程に手間暇をかけることでつ
ぶ感を出しました。ほかに鮮度に
こだわった冷凍設備「CAS」を
使用した並切の辛子明太子に加え、
ペースト状の具材を包んだ「たら
こルネ」はウニとチーズの新味2
種類を発売します。具材の応用が
利くので、企業だけでなくふるさ
と納税の返礼品など自治体とのコ
ラボを期待しています。

これらの新作は、年間で売り上
げ1億円を目標としています。ス
ケトウダラの卵を使用した商品の
市場を広げ、博多の明太子産業の
活性化に貢献していきたいです。



(株)ヤマトバイオレッツ

梁川 剛一 社長

(やながわ・ごういち)福岡
市早良区出身。1965年6月
10日生まれの57歳。県立修
猷館高校卒。趣味は宝満山
登山

DATA [所在地] 〒816-0921 大野城市仲畑1-6-1 [設立] 2013年9月 [資本金] 1,000万円 [売上高] 19億6,800万円
(2021年10月期) [業務内容] 水産物の加工、辛子明太子の製造、販売、OEM対応 [従業員] 57人 [TEL] 092-584-7755