

復活した看板商品 具材追加し満足感

ふかひれスープ

気仙沼ほてい

水産加工の気仙沼ほてい 熊谷弘志専務は「多くの
い（山本達也社長）は6 お客さまから再販を望ま
月、東日本大震災の影響 された。やっと復活できて
で一時的に停止していた 感無量」と笑顔を見せる。
缶入り「ふかひれスープ」 同社は東日本大震災の
の販売を再開した。33年 津波で本社工場が全壊
前の会社創設とほぼ同時 し、全事業が停止。この
に開発した看板商品で、 時、「ふかひれスープをま

た食べたい」と顧客から 上は占めるフカヒレ原料 せた原料を水で戻し、独 売価格は税込み864
多くの応援の言葉が届け も「気仙沼が誇る食材を 自ブレンドの香辛料を加 円。ギフトに最適な2種
られたそう、絶対には復 たっぶり味わってほし える工程を数回繰り返す が3缶ずつ入ったセット
活させようという気持ち い」と、徹底的に地場産 ことで消し、クセのない は税込み5400円とな
になった」と、熊谷専務 にこだわった。独特なフ 味わいを引き出した。 っている。現在、東北や
は振り返る。同社はその カヒレの臭みは、乾燥さ 一缶150g入りで販 関東のデパートなどで販
後、段階的に事業を再開 し、昨年10月には本社工 場を再建。ついに看板商 品再販のめどが立った。

復活した「ふかひれス ープ」は、満足感が増す ようリニューアル。新た に具材を追加し、「かに 肉入」「鶏肉入」の2種を 開発した。粗くほぐした カニ・鶏肉のほかにも、 千切りのエリンギ、タケ ノコ、キクラゲなどを加 え、ポリリウムアップさ せた。

ふかひれスープ かに肉入



売されている。

熊谷専務は、「気 仙沼のフカヒレの おいしさをより多 くの人に知っても らえるよう、どん どん売り込んでい きたい」と意気込 む。

▽問い合わせ先
・気仙沼ほてい株
☎9888-1000
03、宮城県気仙
沼市本浜町1-43
-1、☎20226
122-53000