

# しゃけをの北海道だし ～未利用魚の活用～

～株式会社しゃけを 梶田圭輔～



北海道の旨みと  
想いがつまった  
出汁をご提案！

挑戦で  
地域の未来を変える。  
～未利用魚活用からスタート～



日本文化DASHIを北海道から世界に



～The Hokkaido soup stock～

株式会社しゃけを

# 株式会社しゃけをととは?

## 創業への念い

鮭が4年でふるさとの川に戻るように。

いつかは、地元のために戻る

独立心旺盛で常に新しいチャレンジをしてきて、  
いつかは自分の会社を

自然が大好きで、  
自分自身が一番楽しみたいを形に

身体を動かすことが好きで、  
自分自身を創り上げてくれたスポーツへのお返しを

たずさわってきた食の世界の強みを最大限に生かして  
Aggressiveに地域や世の中を変えていく存在になる。

そんな念いで『株式会社しゃけをと』を設立しました。

2022年4月1日 株式会社しゃけをと 代表社員 梶田圭輔

地域DtoC事業

BtoB支援  
(地域商社)

商品開発事業

業務支援・  
コンサルティング事業

ブランディング事業

地方創生支援事業

通信販売支援

ふるさと納税支援

CHIEF  
EXECUTIVE  
OFFICER

## 梶田圭輔 keisuke sugita

1980年12月22日生まれ  
北海道標津町出身  
血液型：O型

- ・寿スピリッツ株式会社(2222) 新規事業担当
- ・城島株式会社 経営責任者
- ※寿スピリッツ100%出資子会社
- ・一般社団法人ナチュラル&ミネラル食品アドバイザー協会 設立社員
- ・一般財団法人美利餅・未来創造機構 監事
- ・株式会社しゃけをと 代表社員
- ・EO特別大賞受賞

※2001年度 第57回 甲子園ボウルMVP  
※2002年度 アメリカンフットボール日本一

# 会社概要

## 会社名

株式会社 しゃけを

### 設立

令和3年3月23日

### 所在地

本社 〒086-1656 北海道標津郡標津町南6条西2丁目1-17

事務所 〒086-1602 北海道標津郡標津町 字伊茶仁 87-1

### TEL

0153-85-7557

### FAX

050-3164-5999

### MAIL

info@sakewo.co.jp、all@sakewo.co.jp

### HP

<https://www.sakewo.co.jp/>

### EC

<https://sakewo.com/>

### 資本金

1,060万円

### 取引銀行

北洋銀行、大地みらい信用金庫、GMOあおぞらネット銀行

### 主要取引先

株式会社東武、株式会社三ツ輪商会、純藍株式会社、全道道の駅、一般消費者

### 事業内容

地域創生事業、業務支援事業、食品卸売業、地域商社事業、  
印刷・デザイン事業、商品の企画開発支援、ふるさと納税支援etc...



# ローカル・ゼブラ企業とは

- ローカル・ゼブラ企業とは、事業を通じて地域課題解決を図り、社会的インパクト（社会に対する良い変化）を創出しながら、収益を確保する企業。
- 「[地域課題解決事業推進に向けた基本指針](#)」は、ビジネスの手法で地域課題の解決にポジティブに取り組むローカル・ゼブラ企業や地域課題解決事業の重要性と、多様な関係者との協業を実現し、必要な資金や人材を確保するための考え方や、社会的インパクトの可視化の重要性をまとめている。
- 社会的インパクトに着目したインパクト投融資が広がりつつある中、ローカル・ゼブラ企業の事業性・成長性を見出し、インパクト投融資等を通じて持続的な成長を遂げていくエコシステムが各地で構築されていくことを目指す。

## ローカル・ゼブラ企業の特徴

事業を通じて地域課題解決を図り、収益性を確保・継続

新たな価値創造や技術の活用等による革新的なビジネスを構築

事業意図の明確化

## ローカル・ゼブラ企業が事業を進める上でのポイント

金融

- 創業、事業の持続的成長のための戦略的な資金調達

人材

- 企業のフェーズに合わせた適切な人材の確保等

事業の可視化

- 事業を可視化し、関係者からの信用を獲得し、参加しやすい環境を整える

意思決定プロセス

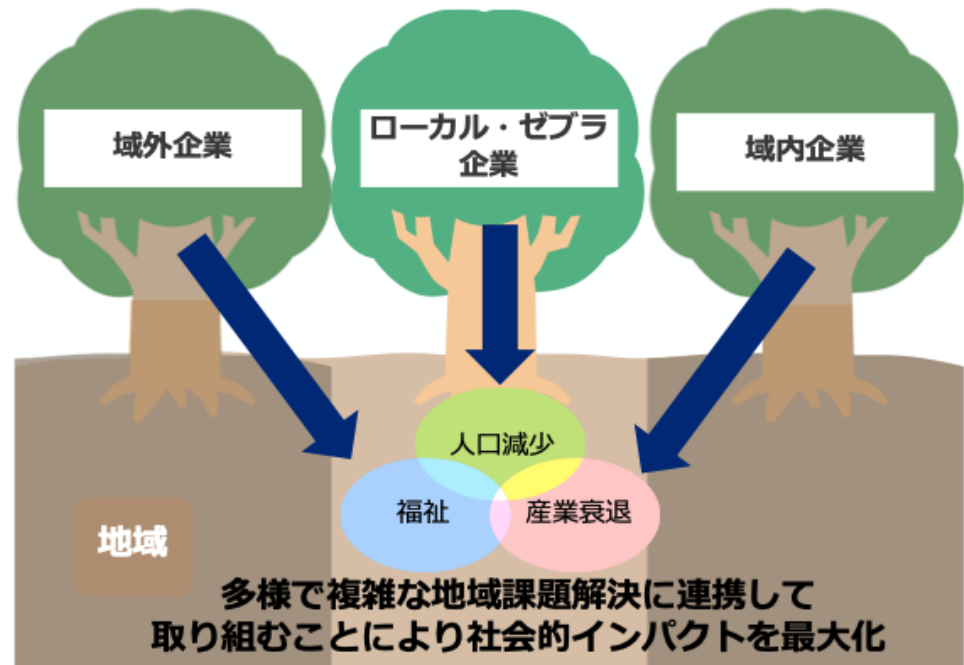
- 意図する事業に応じた意思決定体制の構築や資本構成の検討

社会的インパクトの可視化

- ビジョンと測定可能なインパクトの設定及びその測定

## 地域課題解決事業のイメージ

多様な主体の協業による事業



## 今までにない美味しさの “The北海道だし”を創る

世界中の人々を魅了し、  
限りない魅力と可能性に溢れた北海道の大地。  
株式会社しゃけをでは、そんな北海道の素材をとことんまで生かした商品  
づくりをしています。

北海道らしさや独創性、歴史や風土に至るまで全てを込めて完成したの  
が、『しゃけをのThe北海道だし』です。

自然からの授かりものである「鮭」や「かじか」「昆布」「しいたけ」とい  
った素材を活かし北海道三大鍋(汁)「石狩鍋」「三平汁」「かじか鍋(汁)」  
をヒントに

北海道らしい“今までにない美味しさ”のだしを開発しました。  
また美味しさだけでなく、栄養価にもこだわり特殊製法を採用しました。

一流料亭から一般家庭にまで  
これぞ北海道という旨さをお届けします。



# 鮭とかじかについて

素材

## 秋鮭



★鮭には紅鮭、銀鮭などの種類がありますが、日本で水揚げされる生鮭のほとんどが白鮭です。白鮭だけでも様々な呼び名がありますが、その中でも「秋鮭」とはオホーツク海などを数年回遊した後、産卵の時期である秋に日本の川へ戻ってくる白鮭のことを指します。白鮭は回遊している為、同じ秋鮭でも水揚げされる地域によって微妙に旬の時期が異なります。最も多く出回るのは9～10月頃ですが、地域によって9～1月の長い期間水揚げされるところもあります。

【参照】 <https://delishkitchen.tv/articles/625#contents4>

## ゴモカジカ、シラミカジカ



★ゴモカジカ標準和名「ギスカジカ」のこと。東北から北海道にかけて生息。体長45センチ前後になる。頭部が左右天地に大きく、尾に向かって細る。頭部に棘がなく、目と目の後方に皮弁がある。丈夫な皮膚に覆われ、鱗はほとんどない。腹に不定形、もしくは大振り網目状の斑文がある。味は美味。

★オクカジカ・シラミカジカ：東北から北海道にかけて生息。体長40センチ以上になる。頭部目の後方に2対の皮弁がない。細長く頭部は縦扁（天地に平たい）する。ほぼ市場に流通しない。出汁は美味。

【参照】 <https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%82%AE%E3%82%B9%E3%82%AB%E3%82%B8%E3%82%AB>

【参照】 <https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%82%AA%E3%82%AF%E3%82%A8%E3%82%B8%E3%82%AB>

## 母親がつくってくれたカジカ汁がはじまりでした。

## 物語

いつか地元に戻ってきて今までの知識や経験を活かして地域のために貢献したい。

そう思って全国の素材や商品をプロデュースする職について働いてきました。生まれ故郷の美味しさを追求した企画。そんな出汁の構想は、15年以上も前から頭の中にあり、訪れる先々で様々な出汁や美味しい食と出会い熟成を重ねてきました。出汁の製造をする会社の社長さんと膝を突き合わせてお酒を飲みながら『素材豊かな北海道の魅力や可能性は。まだまだこんなものじゃない！北海道の持つ素材の旨味のポテンシャルをとことんまで引き出して日本のみならず、世界中の人に『旨い！』と言わさせたい！』そんな話をしてきました。そして、15年の熟成を経て試行錯誤を重ねようやく出来上がったのが『しゃげをのTHE北海道だし』です。まず、旨さありき！旨さへの追求が地域への貢献につながる。そう信じて邁進しています。北海道三大鍋（汁）からも着想を得て作りあげました。

### 石狩鍋 (いしかりなべ)

「石狩鍋」は、ぶつ切りしたサケの身とあらをたまねぎなどの野菜やしいたげなどの具材と一緒に昆布のだし汁の中に入れて食べる鍋です。



### 三平汁 (さんぺいじる)

「三平汁」は、塩漬けにして保存された生魚を野菜とともに煮こみ、その魚の塩分だけで味を付けた鍋です。



### かじか汁 (鍋)

北海道民にとっては、おなじみの「かじか汁」、あまりに美味しく、鍋をつつきすぎて壊してしまうということで「鍋こわし」ともいわれる程、旨味に優れた汁物です。



※農林水産省のHPの使用可能画像を一部使用しています。

選んだのは4つの素材、  
特に北海道ならではの『鮭』と『高級魚かじか』  
そこに『昆布』と『椎茸』を合わせました。

未利用魚

### 標津の華ふぶき鮭節 (道東の鮭)

アイヌ語で「カムイチェブ=kamuy (神の) cep (魚) 神の魚、または「シベ=si (真の) ipe (魚)」と呼ばれる鮭。はるか昔から「神の恵み」として大切に扱ってきたアイヌ民族のみならず、北海道を代表する魚です。着想を得た鯛にも多く使われ美味しい出汁が出ることで知られている魚です。そんな鮭を一つ一つ丁寧に手火山づくり製法で鮭節として商品化しました。 ©知床標津マルワ食品



5-イノシン酸

未利用魚

5-イノシン酸

### 高級食材かじか (根室海峡の)

北海道民にはおなじみの「かじか汁」、あまりに美味しくて、鍋をつつきすぎて壊してしまおうということで「鍋こわし」ともいわれる程、旨味に優れた素材です。日本には50種類以上のカジカが生息し淡水や海水などに生息しており各地で郷土料理として食されている旨味に優れた高級魚です。近年では、漁獲量も少なく鮮度も落ちやすいためなかなか手に入らず市場の流通量も少ないため地元だけの宝の魚となっています。また、北陸地方では「ゴリ」と呼ばれ、高級な郷土料理素材として知られています。ゴモカジカ、シラミカジカ ©後心食との共同事業。未利用魚の利用。SDGSの取組み

旨味

旨味成分の掛け合わせが

旨味の相乗効果をもたらせます。

### 北海道産真昆布

北海道近海で収穫される昆布で、最高級昆布としても知られています。とても上品な出汁が取れることで知られ、香りがよく、ほのかな甘味とコクが特徴です。色は透明で薄み切っていて合わせ出汁にも適した旨わずと知れた出汁素材の一つです。株式会社しゃげをでは、特殊製法により今までは、なかなか抽出出来なかった昆布の旨味を短時間で抽出出来るようにしました。



グルタミン酸



グアニル酸

### 国産椎茸 (しいたけ)

独特の香りと味を併せ持ちグアニル酸と言われる旨味成分を豊富に含んだ鮭節や昆布といった素材との合わせ出汁に適した素材の一つです。日本全国で利用され、魚系の出汁から出るイノシン酸や昆布から出るグルタミン酸としいたけのグアニル酸を掛け合わせると相乗効果で何倍にもなる深い旨みを引き出します。

# 特殊製法だからこそその旨味と栄養価

## 製法

### 特殊製法

### 「瞬間高温高圧焼成法」

「瞬間高温高圧焼成法」とは素材に瞬間的に焼入れをしながらプレスする独自製法。瞬間的に200℃以上の熱で一瞬で芯まで均一に焼成することで組織が壊れ、およそ60トンの圧もかけて加工することで、素材の持つ「うま味」や「香り」をギュッと凝縮。さらに栄養素も逃がしません。また、素材がつぶれるとともに発泡を起こすので表面積が広がり、短時間で旨味であるダシをとることができます。

HP参照：<https://www.yakiiriko.com/dasi.html>

瞬間

#### わずか0.6秒～1秒の瞬間焼成

- ・熱に弱いビタミンなどの栄養素が残る。
- ・素材の香りが残る。
- ・色が変色しにくく、きれい。

高圧

#### 0.2mm以下の極薄プレス

- ・細胞組織からエキスが出やすくなる。
- ・サクサクの軽石状になる。
- ・湯戻りが早く、水分を吸うと香りが戻る。

高温

#### 一瞬にして芯まで焼き上げる

- ・プレスしながらの高温焼成なので焼きムラ無し。
- ・素材の生臭みは感じなくなる。
- ・ほのかな香ばしさが加わる。

抽出が早い+栄養価が残る  
味、香りも豊かに



#### 標津の華ふぶき鮭節（道東産）

- ・タンパク質
- ・DHA
- ・EPA
- ・アスタキサンチン
- ・各種ビタミン
- ・5-イノシン酸



#### 高級食材かじか（根室海峡）

- ・タンパク質
- ・Ca
- ・ビタミン
- ・B12
- ・Mg
- ・鉄
- ・DHA
- ・EPA
- ・5-イノシン酸



#### 北海道産真昆布

- ・Ca
- ・鉄
- ・Na
- ・K
- ・Mg
- ・銅
- ・フコイダン
- ・グルタミン酸



#### 国産しいたけ

- ・VB1
- ・VD
- ・K
- ・食物繊維
- ・βグルカン
- ・グアニル酸

# 商品一覧



商品名：しゃけをのTHE北海道だし  
内容量：15包(4g×15包)  
参考上代：1080円(税込)  
商品説明：別紙参照  
賞味期限：製造日より1年間  
保存方法：高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品名：かじか粉末  
内容量：20g  
参考上代：540円(税込) ※未定  
商品説明：別紙参照  
賞味期限：製造日より1年間  
保存方法：高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品名：【仕上げ粉だし】しゃけをのTHE北海道だし60g  
【仕上げ粉だし】しゃけをのTHE北海道だし130gしゃけをのTHE北海道だし130g  
内容量：130g  
参考上代：1,944円(税込)  
商品説明：別紙参照  
賞味期限：製造日より1年間  
保存方法：高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品名：しゃけをの野菜と魚のふりかけ  
内容量：25g  
参考上代：432円(税込)  
商品説明：16種類の野菜とあご、鮭、かじかといった素材をそのままふりかけにしました。  
賞味期限：製造日より1年間  
保存方法：高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品名：しゃけをのTHE北海道だし  
内容量：5包(4g×5包)  
参考上代：486円(税込)  
商品説明：別紙参照  
賞味期限：製造日より1年間  
保存方法：高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品名：かじかフレーク  
内容量：20g  
参考上代：540円(税込) ※未定  
商品説明：別紙参照  
賞味期限：製造日より1年間  
保存方法：高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品名：【仕上げ粉だし】しゃけをのTHE北海道だし60g  
【仕上げ粉だし】しゃけをのTHE北海道だし130gしゃけをのTHE北海道だし60g  
内容量：60g  
参考上代：972円(税込)  
商品説明：別紙参照  
賞味期限：製造日より1年間  
保存方法：高温多湿を避け、常温で保存してください。



業務用も承ります

# 卸販売イメージ①



野付半島ネイチャーセンター（別海町）



知床五湖



女満別空港



厚岸グルメパーク



砂川ハイウェイオアシス



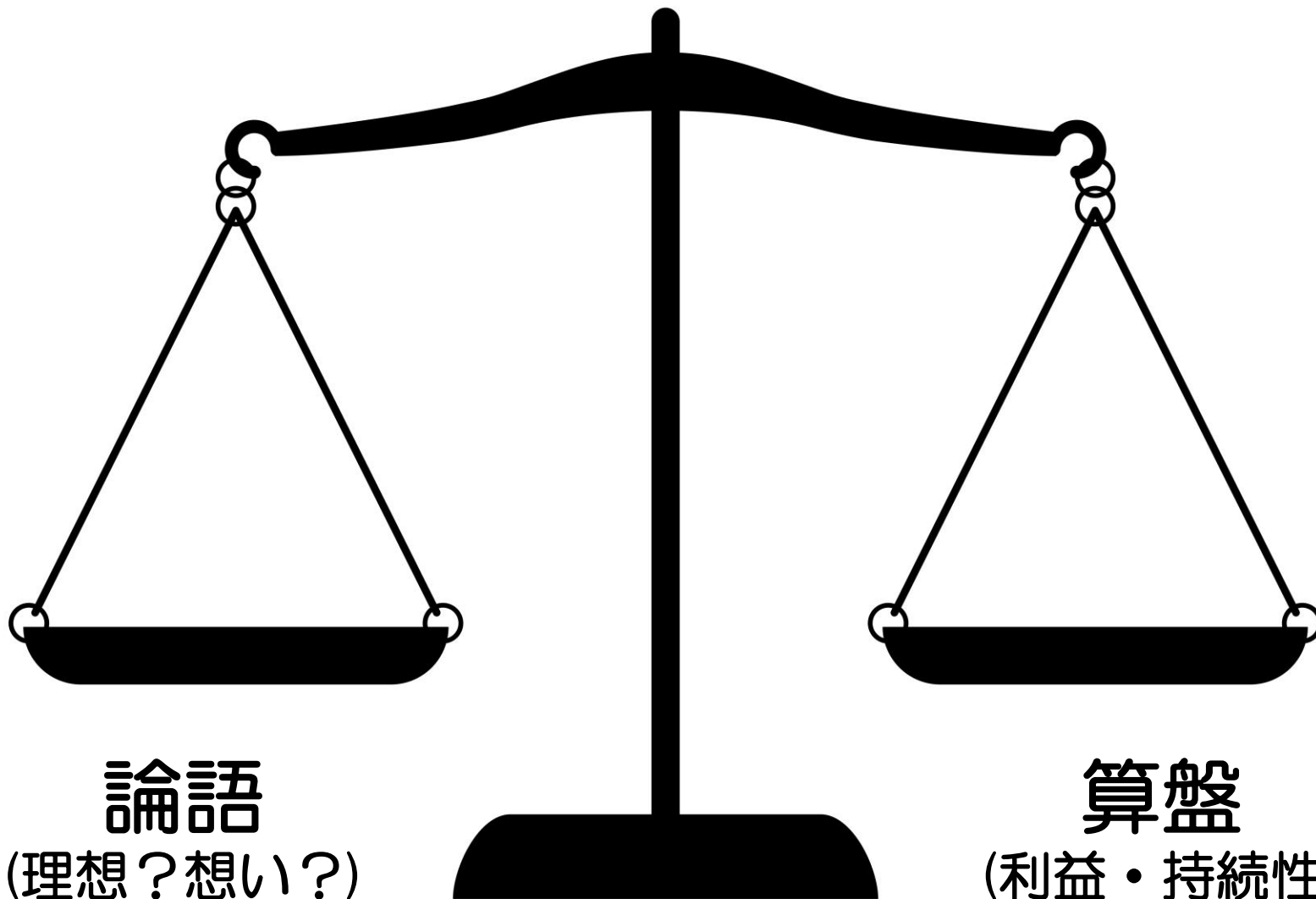
ウトロ道の駅



道の駅しゃり

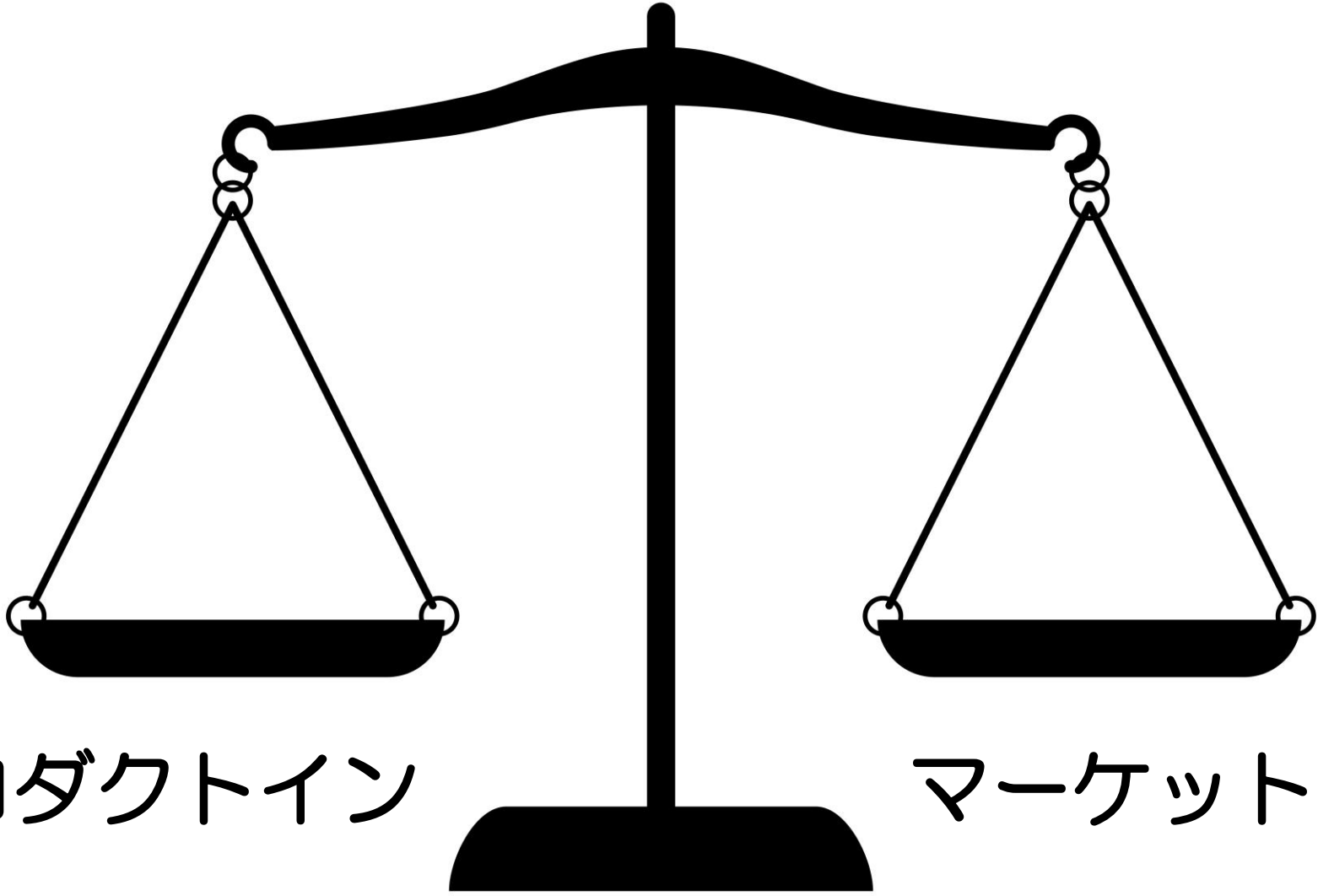


中標津東武



論語  
(理想? 想い?)

算盤  
(利益・持続性)



プロダクトイン

マーケットアウト



## 未利用魚活用への 取組みとSDGS

### 未利用魚(みりょうぎょ)とは?

「未利用魚」と呼ばれる魚たち。  
サイズが規格外だったり、一般に知られていないこと  
で買われないといった理由で市場にあまり出ない魚の  
ことを指します。気候変動による海水温上昇などの影  
響で日本の漁獲量が年々減少している中、解決策のひ  
とつとしてこれまであまり食べてこられなかった「未  
利用魚」に注目が集まっています。  
私達が注目し、商品化した『かじか』はまさにこの未  
利用魚です。

### ■ 漁師の想いと持続可能な漁業、 大切な海の資源を次世代へと引き継ぐ！

毎年多くのかじかが網に入ります。ところが、このかじか達の多くは市場での参考上代がつかず資料や肥料、場合によっては廃棄される運命にあるのです。抜群の旨味をもちながら市場での価値が低く有効利用されずに扱われてきた魚をどうにかしたい！そんな漁師たちの想いから今回の企画は生まれました。採れる資源を大切に扱うことが持続的な漁業の継続につながる。ひいては次世代へと海の恵みを引き継ぐことにもなるのです。

### ■ 漁師の収入にも貢献

今まで市場でほとんど参考上代のつかなかった魚。その参考上代の10倍以上の値段を魚につけて有効活用したい！地域の活性化や一体感にもつなげWin-Winの関係を目指して事業をおこなって参ります。

### ■ 食育や新型栄養失調にも一役を

なるべく添加物や化学調味料を使用せずに魚そのものの味をまずは味わってもらおう。離乳食への活用や栄養価豊富な商品を通じて子供たちの健康にも寄与してまいります。栄養価そのままだけでなく、骨までまるごと摂ることが出来る製法が故にCaやタンパク質、ミネラルといった昨今注目される『新型栄養失調』への対策にも活用していただけます。



なるべく新鮮なものを、なるべく良い原料で、なるべく自然のものを、なるべく無添加で、栄養価が高くミネラル豊富なものを食べてもらうことで社会問題となっている新型栄養失調対策にも一役をかって出ます。



簡易包装や脱プラスチックへの取組み。特殊製法で今まで使ってこなかった部分も使用し廃棄物が出ない循環型への取組みをしています。



規格にあわなかったり、値段がつかなかったりしていた魚の活用を通じて、海の資源の有効活用や漁師さん達の収入アップにもつなげる活動をしています。継続することで、海の環境改善にも貢献してまいります。(かじかやほっちゃんれ鮭の活用、販売での貢献)

# TV放映

TVで紹介  
されました



浜値で1キロ5円 使い道が少ないカジカを有効活用 未利用魚の魅力発信



STVニュース北海道 どさんこワイド179  
2023年12月25日放送

しゃけをが Yahoo!トピックスに!



十月の滞在記は、樺太町、  
羅臼海峡「しゃけの産地」をめぐる旅。

11月9日 午後6時に「ほっとニュース北海道」の中で放送!



NHK ローカルフレンズ滞在記  
2023年11月9日放送



北海道の食を深掘りして、その価値を  
考えるシリーズ「食の未来を考える」  
今回は、神秘的な魚「カジカ」

6月17日 「食の未来を考える」シリーズで放送されました!



今日ドキッ! HBC北海道放送  
2024年6月17日放送



# 波心会

## 波心会 (はっしんかい) とは

自然からの恵みである海の環境と魚を大切に、子供・孫の代まで継いでいく。そのために取り方に拘り、魚1匹1匹の命を大切に量より質を求め、魚が持つ価値を最大限に引き出す。意志のある漁師“波心会”。感動の美味しさを世界中に届けます。

## 波メ (なみじめ) とは

日本全国の尊敬すべき漁師や魚屋さんからの学びと試行錯誤の中で、“波心会”がたどり着いた独自の魚の締め方のこと。それぞれの魚にあった血抜きや神経締めなどの手当てです。漁師だからこそ出来る取れた瞬間に良い状態や良い魚体を選別し、丁寧に魚種それぞれにあった手当てをしています。



# 高校生チャレンジグルメ コンテストについて

北海道の食の活性化のために高校生が「わが町グルメ」をつくろう！ 近年、人々の食への関心は高く、食育や地産地消の取り組みも行われ、いわゆる「ご当地グルメ」の創出も地元関係者によって行われています。本大会は高校生による創作メニューコンテストの形態をとります。ただし、食味だけを競うだけでなく、各地の特色ある「食」を研究・発掘し、地元の大人達と手を携え、共に進める過程で、多様なことを学ぶものとして企画されています。

## 北海道標津高等学校



<チーム名> 山中先輩の後継者達

# 10/53

商品名	カジカフレークザンギ
使用した地元食材	鮭節、鮭節だし醤油、カジカだしフレーク

### 商品概要

私たちは標津町の特産品である「鮭節」と「鮭節だし醤油」そして、株式会社しゃげをさんの「カジカだしフレーク」を使ってカジカフレークザンギを作りました。標津町ではあまりカジカを食べる習慣がないため、もっとカジカの美味しさを多くの人に知ってもらいたいと思い、「カジカだしフレーク」を使いました。「カジカだしフレーク」の旨味を最大限に活かす方法に大変苦慮しました。砕いて揚げる、砕かずに揚げる、肉の下味に混ぜる、砕かずに下味に混ぜる等、様々なパターンに挑戦した結果、「カジカだしフレーク」を砕いて揚げることで「カジカだしフレーク」の風味を最大限に感じることもでき、鮭節の味も存分に感じる事が出来ました。そこで私たちは砕いたカジカだしフレークを肉につけてから揚げることにしました。揚げる際のポイントは170℃を保ちながら揚げることでフレークのザクザクとした食感を楽しむことができ、冷めても美味しく仕上がりました。標津町の自慢の特産品である「鮭節」と「カジカ」の旨味が存分に感じられる世界でたった1つのザンギを多くの人に召し上がっていただき、標津町をより多くの人に知ってもらえるきっかけとなれば嬉しいです。

# 今後の取り組み 1

未利用、低利用素材・部位や新魚種などを中心に  
カジカ以外の他素材でのチャレンジをおこない  
出汁のレパートリーを拡大させる。



# 今後の取り組み2

関連商品開発

スープ？

ラーメン？

米菓？



# 今後の取り組み3

新しい北海道の味



# 今後の取り組み 4

## 店舗展開



ご清聴ありがとうございました。

★販路・人材・共創者etc…その他、探しております。  
旨み成分の分析できておりません…