



第5号

流通通信

～起業家精神～

新たな価値を創造し、社会の発展に貢献する

文責：長谷川 修 哉

編集：吉 田 研 二

コロッケの商品開発へ向けた講演会

日 時 令和6年7月11日(木)

対 象 3学年流通経済科 36名

講 師 サンマルコ食品株式会社 営業本部北海道営業所

西 田 淳 様

イオン北海道商品本部食品商品部デリカバイヤーマネージャー

小松原 龍 一 様

イオン北海道商品本部食品商品部デリカバイヤー

辻 浩 太 様



【概要】

今年度もイオン北海道株式会社さま、サンマルコ食品株式会社さまのご協力のもと、コロッケの商品開発に取り組みます。今年度で3回目となる本事業は、一昨年に「スパコロ（スパカツコロッケ）」、昨年に「ビビコロ（ビビンバコロッケ）」を開発し、いずれも好評を呼び、今年度も事業継続いただけることとなりました。

今回はサンマルコ食品の西田さまより、企業概要およびコロッケ開発についてご説明いただいたのち、生徒の企画原案について、アドバイスいただきました。生徒は、味のイメージや原料の調達方法などについて、企画段階で詰めていくことの重要性を感じている様子でした。

ご講演いただいた西田さま、本講演会を設定いただいた小松原さまと辻さまに感謝申し上げます。

【生徒の感想】

講演会を聞く前は普通のコロッケしかできないとっていて、今までにないコロッケを作るのが難しいと感じていましたが、サンマルコさんの強みで、コロッケの中を二層にできると聞いて驚きました。それだけで今までより多くのアイデアが思い浮かんできそうで、西田さんのお話を聞いて楽しかったです。「できる、できないに関係なく、とりあえず提案してみて！」というのがすごいと思い、安心感がありました。サンマルコさんのモットーと同じように、道産の食材を使ったコロッケを北海道の人にも、北海道外の人にも食べてもらえるようたくさん考えたいと思いました。(K.S)



サンマルコさんはとても原材料にこだわっていて、北海道のさまざまな地域の協力のもと、素晴らしいコロッケを作れているのだと感じました。一般的なコロッケではなく、二層にできるコロッケは新しい感じで、普段のコロッケとはまた違う美味しさや満足感を得られるなと思いました。二層にすることによって、衣→じゃがいも→中身と、3段階に分けて味も食感も楽しく美味しく食べることができるので、このコロッケなら苦手な人でも食べられると思いました。

多くの人に様々なコロッケを食べてもらい、コロッケによって幸福感を得ることができるのはサンマルコさんしかないなと思いました。コロッケについてこんなにもこだわって、美味しさを追求し続けているからこそ、たくさんの種類のコロッケが作れたり、たくさんの人から求められ、愛されるんだなお話を聞いて実感することができました。(T.R)



今回の講演会を聞いて、サンマルコさんが網走の工場はクリームコロッケ、恵庭の工場はジャガイモをベースにしたコロッケを作っていて、2つの工場が違うコロッケを作っていることを初めて知りました。

また、北海道の企業なので、なるべくチーズを十勝産にしたり、牛肉を道産にしたりなど、道産の食材を取り入れていることがすごく良いと思いました。サンマルコさんのコロッケは、特徴を出すためにジャガイモの生地の中にチーズやカレールーをいれて、生地をおまんじゅうみたいに二層にすることができたり、チーズだったらチーズの味をより強くする事もできたり、すごいと思いました。

今回、自分たちの班が開発したホタテクリームコロッケを西田さんに見てもらって、クリームの味のイメージもしないといけないということを教えてもらい勉強になりました。(U.K)

コロッケの説明を聞いて、自分たちの改善点や素材の味を活かすための工夫などを知ることができました。コロッケはまんじゅう型や丸型や俵型などがあり、自分たちのコロッケの形をどのようにしたら作りやすいか、食べやすいか、見栄えが良くお客さんの手に取ってもらいやすくなるかなどイメージを膨らませることができました。

コロッケはたくさんの味付けをすることができるが、ただ美味しい味付けをするのではなく、私達が伝えたい釧路らしさやイメージをしっかりとお客さんに伝えることができる商品を作ることが大事だと思いました。(S.M)

