

株式会社マルデン

海と共に生きる企業だからこそ
「魚を最後まで大切にしたい」
北の海からSDGsに取り組む

住 所	〒058-0206 幌泉郡えりも町字苗舞 14 番地		
代表者	傳法 貴司	創 業	平成 2 年 10 月
従業員	約 50 名	資本金	6000 万円
業 務	水産加工品製造販売		

■動機

株式会社マルデンは、今から40年前(1985年)に日高沖で鮭定置網漁を行なう丸傳水産の加工部として「鮭山漬」の製造販売をスタートした。

経営が拡大し、様々な加工品を手がけるうちに、加工に伴い発生する大量の内臓や残渣を見るたびに「漁師が立ち上げた会社だからこそ、最後まで魚を使い切りたい」と考えるようになった。

■魚醤油との出会い

2002年に魚の内臓や残渣から魚醤油を作る技術があると聞き、北海道立食品加工研究センター(現 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター。以後、食加研)の吉川氏を訪ねた。

そこで、鮭魚醤油の試作品を試食し、「魚特有の臭いはなく、うま味が強くて香りもよい。ぜひ作ってみたい」と決心した。

すぐに工場での試作に取り組み、2004年に「魚々紫(ととむらさき)」を製品化した。

■新たな技術を導入

当社では魚醤油「魚々紫」のうま味の余韻を様々な自社製品に活かすことで、他社製品との差別化に大きく寄与している。

開発から時間が経過し、競合製品も増え、さらに蓄積したノウハウを元に他社からの魚醤油の委託製造を受ける中で、より高品質の魚醤油をより安価に製造したいと考えるようになった。

そのような中、沖縄県宮古島の企業から、かつお節の副産物を利用した魚醤油の製造依頼があった。

シークワサーを加え、おいしく、さっぱりしたぽん酢にしたいので、「色が薄く、うま味が豊富なだけでなく、塩分控えめ」に仕上げたいとの要望であった。

そんなとき、食加研から「発酵期間が従来の2ヶ月以上から1ヶ月程度まで短縮できて、塩分濃度は20%から半分の10%に減らすことができ、色が薄く、しかもうま味が豊富である新しい魚醤油の製法」の特許を出願したと聞き、早速この新技術を導入したところ、

期待以上の品質のかつお魚醤油が仕上がった。

これを配合した「旨味ぽん酢」が宮古島で販売されている。

新技術は酵母を使用することで、加温熟成期間が短縮できることから製造コストが安価である。塩分濃度が半分であり、色が淡く風味が良いことから、従来品よりも様々な製品に活用することが期待できる。

現在、新技術を使用した他の製品も開発中である。

■道総研への期待

食加研は豊富な知見と新たな技術を当社など道内企業に提供してくれている。

魚醤油のみならず様々な課題を相談できるパートナーとして今後もつながりを大事にしたい。



■基本情報

発明の名称	魚醤油の製造方法及び魚醤油		
特許権者	道総研		
特許番号	特許第7622981号		
出願日	令和2年11月2日	登録日	令和7年1月20日
実施許諾実績	☒ 有リ ☐ 無シ		発明場
			産業技術環境研究本部 食品加工研究センター