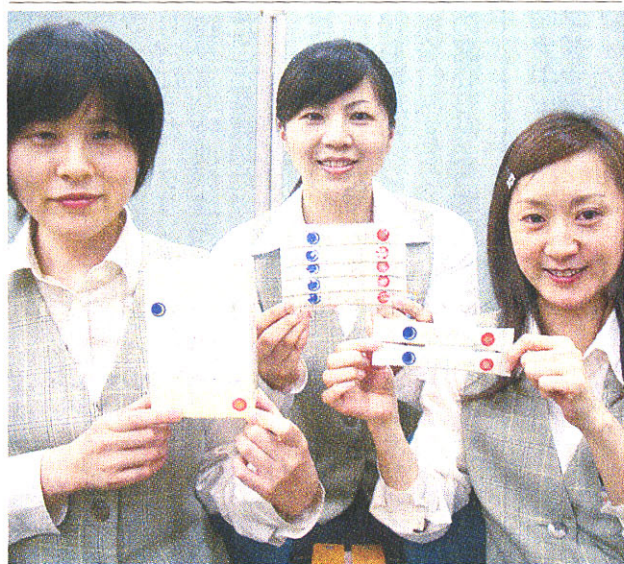


# マグロで肌プリプリ

マルイリフードが  
コラーゲン加工食



女性社員が開発したマグロのコラーゲンを原料とした加工食品「ラ・ソレルーナ」

天然マグロを中心とした魚卸のマルイリフードサブライ(静岡県焼津市)は、マグロから抽出したコラーゲンを原料としたコラーゲンペプチド加工食品「ラ・ソレルーナ」を開発し、インターネットで販売を始めた。同社の女性スタッフが「ツヤツヤ、プリプリの肌になりたい」という願望と発想でつくりあげたユニークな商品で、卸会社が川下へと本格的に乗り出す戦略的な商品でもあるという。

「マグロ由来のコラーゲンの資料を女性スタッフに渡してからはすべてを彼女らに任せ、私の役目はゴールサインを出すことだけでした」。寺岡弘泰社長は、女性スタッフ主導で完成した「ラ・ソレルーナ」の開発ストーリーをこう話す。

同社は漁港を中心に発展した焼津市で、80年にわたる卸業を営む。マイナス60度以下の巨大冷凍庫を持ち、切り身加工や製品販売をも自社で一貫して行える

システムが強みだ。

看板商品であるマグロからとれたコラーゲンを商品化する計画は、女性スタッフの「私たちの欲しいものをつくりたい」という思いが原動力になったという。

女性スタッフを中心にプロジェクトチームを立ち上げ、コラーゲンの効果や分子構造を勉強し、市場調査などにも取り組んだ。飲みやすくするために、数多くの試作品をつくり、フルーツの味わいなど味の種類や

濃度を試した。最終的に「さくら風味」という彼女らの自信作の商品に仕上がったという。