

密を避けられるレジャーとして新型コロナウイルス下で盛り上がりをみせるアウトドアブームを受け、屋外で手軽に食べられる食品の開発や販売が道内でも進んでいる。各社は道産素材を使って、少しづいたくなレトルト食品や調味料、缶詰などを考案。新たな客層の掘り起こしにもつなげようと知恵を絞っている。

(麻植文佳)

手軽にぜいたくに レトルト、冷食…



アイビック食品が立ち上げたアウトドア向けのブランド「DELBE」。カレーや炊き込みご飯のもとなどを取りそろえた

アウトドア用食品続々

調味料やだしの受託製造を手掛けるアイビック食品(札幌)は4月下旬、屋外向けの食品を扱うブランド「DELBE(デルベ)」を立ち上げた。グループに釣具やアウトドア用品の店があることから

昨春、一般客向けに屋外で手軽に食べられるレトルトカレーを販売。評判も上々で、調味料など商品の種類も増えたため、「外に出るべ」という北海道弁にかけたブランドをつくった。

カレーや調味料、メスティン(小型のアルミ製飯ごう)用の炊き込みご飯のもとなどをオンラインショップやアウトドアショップで扱つてい。6月ごろには道産ツブのアヒージョ缶やバーベキューソースなども加え、約10種類とする予定。いずれも参考価

格は500~900円前後。渡辺真人常務取締役営業本部長は「大きい食材や道産食材を使うなどぜいたくに仕上げた。新たな需要を取り込んでいきたい」と意気込む。

コロナ禍で売り上げが落ち込んだ居酒屋も力を入れている。釧路市の「くし炉あぶり家」は昨年から、キャンプ用の冷凍食品シリーズ「CAMP DE ROBATA(キャンプ デ ロバタ)」を販売。道東産カキのアヒージョや、道東産ヤナギダコの炊き込みご飯のもとなどを1個150円前後でオンラインショップなどで扱つている。居酒屋料理を冷凍で販売したところ好評だったため、冷凍キャンプ飯も開発した。江崎雄司料理長は「味付けもしてあり、簡単に食べられる」と胸を張る。

するフリ 坂綱社
趣味で
品を扱
BO(ロ
人気ユ
やじキ
地元の
ーと三五
クラウ
ト「マト
で販売
トで1ヶ
どで販
社長は
力肉を盛
トで販
道産(札
水産(札
の一夜
いつた
セット
の2人
タンエ
円)を
販売。
副部長
贈答用に
つながり

道内各社 新たな需要発掘へ知恵