

こら らぼ

Vol.5

平塚市内の事業者の連携をクローズアップしていく、このシリーズ。第5弾は、「ひらコロ」を開発した「鳥仲商店」さん取材しました。「ひらコロ」は全部で5種類あり、その中には平塚市漁業協同組合さん、社会福祉法人「進和学園」さんとコラボして商品化されたものもあります。鳥仲商店専務の鈴木さんに、平塚の漁業PRキャラクターである「ひらつかタマ三郎」がインタビューしてきました！



鈴木 崇 (すずき たかし) プロフィール

平塚生まれ、平塚育ち。趣味は熱帯魚観賞。鶏肉専門店の「(有)鳥仲商店」に勤務。

休みの日も店舗がどうすればもっとよくなるかを常に考えている。

子どもから年配の方まで幅広い年代の方に安心安全に美味しい商品を提供すること、お客様に飽きられず、愛される商品を作っていくことをコンセプトに日々働いている。

<前回までの流れ>

ベジ太: タマ三郎君、前は「平塚市漁業協同組合」と「(株)ススキ紙工」が共同開発した「お魚まな板シート」の取材に行ったね！

タマ三郎: 「(株)ススキ紙工」の森下さんから面白い話をたくさん聞いたな！

タマ三郎: 今回は平塚市漁業協同組合、社会福祉法人「進和学園」とコラボをした鳥仲商店に取材に行って、「ひらコロ」の話を聞いてくるぜ！



タマ三郎

オイラはタマ三郎！まず、鳥仲商店の名前の由来とお店のおすすめメニューを教えてください？

鈴木 こんにちは、鳥仲商店の鈴木崇です。鳥仲商店の名前の由来は、鶏肉専門店だから「鳥」という字と、初代鈴木仲次郎の名前の「仲」を合わせて「鳥仲商店」と名付けられました。

おすすめメニューは、「からあげ」です。2代目のときに、オリジナルのからあげのタレを作り、現在も使用していて、お客様にもずっと愛されているメニューだと思っています。

タマ三郎 鳥仲商店直伝の秘伝のタレを使ったからあげは美味しいそうだな！

店舗のこだわりはなんだい？

鈴木 こだわりは、鶏を一匹仕入れて自店で捌くことで、お客様に新鮮で美味しい鶏肉を提供することや、鶏肉屋なのに「こういった商品もあるのか」と楽しみながら鳥仲商店に買い物に来てくれるようにすることです。

**タマ三郎 なるほど！鶏肉もそのほかの商品も気になるな！
ところでひらコロはどんなものなんだい？**

鈴木 ひらコロは「ひらつか発 ころころコロケ」の略称です。

一口サイズの丸い形をした「ひらコロ」は衣はカリッと、中身はもちっとした食感になっています。平塚で採れた「しらす」や「湘南レッド（赤玉ねぎ）」、「サトイモ」を使用して作られた「ひらコロ（プレーン）」を2015年に販売しました。これまでに、「ひらコロ（プレーン）」を含めて合計5種類のひらコロを開発しました。「九重栗南瓜」、「くりまさり スウィートポテト」、「和風キーマ カレー」、「トマトとモッツァレラチーズのライスコロケ」があります。詳細は[HP](#)をご覧ください。



ひらコロ（プレーン）



タマ三郎 色々あっておいしそうだな！そもそもひらコロを作るキッカケはなんだったんだい？

鈴木 平塚産の鶏肉がないことや平塚自体の知名度もあまり高くないと感じていて、商品を通して平塚をPRしたいと思っていました。そんなとき、新商品開発に対して国の補助金が交付される地域産業資源活用事業を知り、地域デザイン研究所と相談しながら認定を受ける準備を進めました。

まず、[平塚市漁業協同組合](#)さんと平塚産「しらす」を使った、「ひらコロ（プレーン）」を作りました。その後、様々な種類の「ひらコロ」を作り、5つ目に社会福祉法人「[進和学園](#)」さんで作られたトマトピューレを使ったトマトとモッツァレラチーズのライスコロケの「ひらコロ」を開発しました。

タマ三郎 へえ～！平塚市漁業協同組合、進和学園とコラボしてどういったメリットが生まれたんだい？

鈴木 鶏肉に関する知識はありましたが、農業、漁業の知識はほとんどありませんでした。コラボをすることで、農業、漁業に関する知識が得られたことや、一人では思いつかなかったアイデアが生まれたことで、商品化できる幅が広がりました。進和学園さんのトマトピューレは市販と比べると濃厚で深みがあるので、商品の味にも深みが出ました。

タマ三郎 コラボしたことで、色々なメリットが得られたんだな！

ひらコロは鳥仲商店の店舗以外でも買えるのかい？

鈴木 湘南ベルマーレフードパークやJ A湘南あさつゆ広場（毎週火曜日）に「こっこカー（キッチンカー）」で販売しています。ただ、状況によって販売していない場合もあるので、ご承知おきいただきたいです。

タマ三郎 平塚市で平成28年度から「平塚市産業関連携ネットワーク」※(4ページ参照)が立ち上がったけど、プロジェクトチームを作ったよな？

鈴木 平塚市漁業協同組合さんと進和学園さんと新商品開発に向けたプロジェクトチームを立ち上げました。月1回打ち合わせをするようになり、意見交換をすることで色々なアイデアが生まれています。

これからもお客様に愛される商品を開発していきたいです。

タマ三郎 「コラボ・連携」を通して、今後お店をどのようにしていきたいかい？

鈴木 鳥仲商店のスタートは鶏肉屋。今は、惣菜も多く出していますが、鳥仲の鶏肉は美味しいともっと言ってもらえるようにしたいです。また、鳥仲だけではなく、平塚市漁業協同組合さんと進和学園さんとコラボしたことで、各店舗にプラスになるような取組をしていきたいですね。

タマ三郎 平塚の商業をどうしていきたいかい？

鈴木 周りの協力があるからこそ上手く商売ができていると思っています。

今回のプロジェクトチームのように協力し合い、皆で平塚を盛り上げていきたいと思っています。

タマ三郎 色々なお話、ありがとう！いいこと聞けちゃったぜ～！



※平塚市産業間連携ネットワークとは

企業・団体・個人事業者間のネットワーク化を図り、地域資源や得意分野及び技術を活かし、新商品の開発、新事業の創出、販路拡大等への取組を行う事業者に対しての支援制度のこと。

～ひらつかたま三郎の編集後記～

平塚市漁協や進和学園と共同で「ひらコロ」を世に送り出したイカした企業、「(有)鳥仲商店」の鈴木さんにお話を聞けたぜ！

秘伝のタレを使ったからあげや、新商品のひらコロは美味しそうだったし、お惣菜やパンも手作りだなんて、手が込んでいるなあ！今後も美味しい商品を開発して平塚市を盛り上げて行ってほしいな！！

有限会社 鳥仲商店

住所：〒254-0821 神奈川県平塚市黒部丘2-3

電話：0463-31-0349

FAX：0463-32-9879

定休日：日・祝日

営業時間：9:30～19:00

駐車場：あり(6台)

<http://www.torinaka.com/>

こららほ事務局

産業振興課

〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号 本館5階

直通電話番号：0463-21-9758

ファクス番号：0463-21-9759

次は僕も取材に行きたいな！



発行月：平成29年8月