



## 日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、  
安心な製品を応援します



report 05 2012年8月22日更新

## 寿高原食品株式会社を レポートしました

### 地元の果実原料と 美味しさを生かす独自製法にこだわり 第3期セレクションを受賞

長野県に本社と3か所の工場を構える寿高原食品株式会社は、果実の加工品を製造・販売しています。第3期「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」を受賞した製品と社内のものづくりについて、市場開発担当の水井寿彦さんに伺いました。



寿高原食品株式会社 市場開発担当 水井寿彦さん

#### 寿高原食品株式会社 概要

住所：長野県千曲市大字戸倉1465?1

TEL：026-275-0032

URL：<http://www.kotobuki-hfc.co.jp>

#### 第3期受賞製品

- 信州産りんごジュース しぼりっぱなし

» 製品について詳しくはこちら

### 国産果実を原料に、幅広く加工品を製造

同社の歴史の始まりは大正8年。長野県戸倉町（現・千曲市）に地元特産のあんずの加工を手がける「更級杏ジャム株式会社」として創立されました。大正13年に日本初のりんごジュースを製造したことで知られ、現在に至るまで、もも・りんご・ぶどう・いちごなど、さまざまな素材を活用した加工品を幅広く手がけてきました。

水井さんは「創業当時から国産原料にこだわり、現在でも、りんご・もも・ぶどう・和なし・いちご・あんず・ブルーベリー・プルーン・いちじく等さまざまな国産果実を生果から加工し、小売り用のジュースやジャム、また業務用の果汁、ピューレ、ソースなどさまざまな製品を製造しています」と話します。

環境への配慮にも力を入れ、平成16年には屋内堆肥製造センターを新設しました。それにより製造工程で出てしまう残渣（残りがす）から堆肥をつくり、近隣の農家で再利用してもらうことができるように。「処分にかかるコストや運搬にともなうコスト、発生する二酸化炭素などの環境負荷を削減することができました」



### 受賞したのは、信州産りんご本来の風味を味わえるジュース

同社の受賞製品「信州産りんごジュース しぼりっぱなし」の特徴を尋ねると、「原料は長野県産のりんごだけを使用しています。糖度と酸味のバランスを考え、ふじを主体に紅玉、中生種などの品種をブレンドしました」と水井さんは答えます。

こだわりの素材だからこそ、その味を生かすには、製造工程の工夫も欠かせません。「りんごの果実をくたくと、すぐに酸化が進んでしまいます。一般的なりんごジュースでは、酸化を抑えるためにビタミンCを使用するのですが、ビタミンC特有の香りが生まれます。この問題を解決するために独自製法を開発し、果実を空気に触れないように搾ることで、りんごそのものの風味を味わっていただけるようになりました」

最後に「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」に応募した理由を聞くと、とても力強い言葉が返っ



てきました。

「当社は主に、国産果実を原料とした加工品を製造しています。そのなかで近年、農家数の減少を感じており、国産品を応援する『ニッポンの食、がんばれ！ セレクション』に共感して応募を決めました。今回の受賞を励みに、今後もよりよい製品づくりに頑張っていきます」



### ここがPOINT



素材の味を生かすため「果実を空気に触れず搾る」独自製法を採用。製造ラインには食品衛生管理システムが導入され、平成21年に「HACCP 認証」を取得するなど安全・安心な製品づくりにも力を入れています。