



## 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 06 2012年9月19日更新

## 井上梅干食品株式会社を レポートしました

紀州南高梅の素材を生かした  
丁寧で美味しく安心な梅干づくりで  
第3期セレクションを受賞

和歌山県の井上梅干食品株式会社は、紀州産南高梅の専門店として、さまざまな梅加工品を製造・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」では、梅干・調味梅干の5製品が受賞。常務取締役の花村数夫さんにお話を伺いました。



井上梅干食品株式会社 常務取締役 花村数夫さん

井上梅干食品株式会社 概要

住所：和歌山県日高郡みなべ町山内1095-1

TEL：0739-72-2730

URL：<http://www.kumaheinoume.co.jp>

第3期受賞製品

- んめ
- うす塩味梅
- 蔵出し梅塩分20%
- りんご酢の梅
- 梅優々

» 製品について詳しくはこちら

### 自社・地元の農園を大切に、安心して美味しく食べられる製品づくり

南高梅発祥の地である和歌山県みなべ町。同社は昭和16年に「井上熊平商店」として創業、当初は夫婦二人三脚での梅干づくりから、そのものづくりがスタートしました。やがて事業が軌道に乗り、工場を拡大していくなかで、取り扱う梅干も味付けや調味梅干など、多彩な種類を取りそろえるようになっていきます。



創業以前は梅農家であった同社は、「自分のところの農園で取れた梅を使い、初めは一般的な“酸っぱい梅干”を製造していました。昭和30年ごろから味付け梅など、事業を拡大していきました」と花村さん。

現在でも原料となる梅にはこだわり抜き「私たちの農園では、消毒薬の使用量を少なくし、化学肥料をなるべく使わず、米ぬかの安全な肥料で梅を育てています」。ほかの農園の梅を使うこともありますが、原料を選ぶ目は一貫。種まで味がしみた、こだわりの梅干は絶品です。

現在の同社のラインアップは、酸っぱい梅干から甘いものまで大きく分けて8種類ほど。最近では塩分の使用を減らしたり、りんご酢で漬け込んだ梅干など、新たなニーズに応える製品づくりにも取り組んでいます。

### 紀州南高梅の美味しさを味わえる、受賞製品の梅干

第3期「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」を受賞した製品についても話を聞いてみました。「『んめ』は、紀州南高梅でも一粒が大きくやわらかく、果肉が多い梅を選んで、薄塩味の梅干にした最高級の製品です。『梅優々』は甘さ控えめで昔ながらの風味に近づけた梅干。厳選した南高梅を、はちみつなど加えずに、塩分控えめにまろやかに仕上げました」。こだわりの製品の話題になると、

話が尽きません。

同社はどのような理由で「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」に応募したのでしょうか。

「私たちは紀州の南高梅だけを使った製品づくりをしており、『日本産で環境にやさしく、安心な製品を応援します。』のスローガンに共感しました。みなべ町では梅、梅干づくりが大きな産業であり、私たちはそこで若い農家さんとともに頑張っています。全国の方に、美味しい南高梅をもっと食べていただけたらうれしいです」

花村さんは、受賞後の抱負についても語ってくださいました。

「大きな賞に参加したことをきっかけに、みんなで美味しい梅干をつくっていければ、これからも美味しいよりよい製品をつくっていきたいですね」



### ここがPOINT



とてもやわらかな梅を原料に使用しているため、機械が使用できる作業は一部に限られます。特にパック詰めなどは人間の手でゆっくりと詰めなければ梅が裂けてしまうため、一粒一粒を手作業で、丁寧に扱うことを心掛けているそうです。