



## 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 13 2013年8月14日更新

## 丸イ食品株式会社を レポートしました

地元小田原産と紀州産の梅を  
使用した無添加・低塩梅干で  
第4期セレクションに輝く

明治時代の創業から約120年。栄養豊富で美味しい漬物づくりを通じて、人々の健康づくりに貢献し続けてきた丸イ食品株式会社。国産原料を使用し、無添加にこだわった安心・安全の漬物も積極的に開発しています。第4期「食の3丸セレクション」に選ばれた4品の梅干も、その一環として開発された製品です。これらの製品について、営業部の大曾根さんに伺いました。



丸イ食品株式会社 営業部 大曾根一成さん

### 丸イ食品株式会社 概要

住所：神奈川県小田原市中村原17

TEL：0465-43-0221

URL：<http://www.maruisyokuhin.com/>

### 第4期受賞製品

- 曾我の紫蘇梅90g
- 紀州紫蘇の梅90g
- 曾我の梅90g
- 紀州の梅90g

» 製品について詳しくはこちら

## 健康増進につながる漬物を数多くラインナップ

明治24(1891)年に大曾根綱吉氏が神奈川県足柄下郡で創業し、健康増進につながる美味しい漬物を提供するという方針のもと、生姜、梅干、らっきょうなどの漬物の製造・販売を続けてきた丸イ食品株式会社。

現在は4代目社長のもと、創業122年の伝統の技と時代に応じた新しい製造手法を組み合わせ、さまざまな製品を開発。神奈川県小田原と福島県の3工場、こだわりの味を守り続けています。

また、国産原料にもこだわり、小田原の桜を一輪ずつ採取し紀州の梅酢に漬け込んだ「桜ごはんの素」や、気温の低い福島県で生育した生姜を使った「国産きざみ生姜」、化学調味料・保存料を使わない「国産甘らっきょう」、栄養分はそのままにうす塩に仕上げた「曾我の梅」「紀州の梅」などを製造・販売。「国産原料については信頼できる契約農家の、安心・安全な原料のみを使用しています」と大曾根さんは言います。



## 通常では難しい低塩梅干を独自の製造技術で開発

今回、第4期「食の3重丸セレクション」を受賞したのは、「曾我の梅」「曾我の紫蘇梅」「紀州の梅」「紀州の紫蘇梅」の4品です。4品ともに添加物を一切使用せず、塩分を控えて健康に良い製品に仕上がっています。

「実は無添加で、しかも低塩の梅干をつくるのは技術的に非常に難しいんです。最初は『そんなのできこないよ』と社内でも言われましたが、根気よく提案し続けた結果、塩だけを除去し、栄養分はそのまま残すという独自技術を開発して低塩梅干をつくりあげました」



通常の梅干は塩分が約20%のところ、「曾我の梅」と「紀州の梅」は9%。通常の梅よりも酸っぱさが増し、梅干本来が持つ美味しさがそのまま伝わります。

「原料の梅は収穫できる量が限られており、あまり多くの量は製造できません。その分、一つひとつ丹精を込めて製造しています。お客さまの評判も良く、繰り返し買っていただく方もたくさんいらっしゃいます」と、大曾根さん。

同社では新しい無添加物・低塩分の梅干として、ハチミツや砂糖、酢のみで味付けした甘い梅干(塩分3%)も発売していま

す。

最後に、今後の抱負について語っていただきました。

「これからも健康に良い製品を開発し続け、お客さまに提供していきたいと思います」

### ここがPOINT



国産原料の梅干は小田原産の曾我の梅干と、紀州産梅干を使用した製品を発売しています。紀州の梅は熟して木から自然に落ちたものを収穫しますが、曾我の梅は木になっている梅を手もぎで収穫。曾我の梅は皮が硬くてしっかりしており、紀州の梅はふっくらとした食感があるといわれます。特に曾我の梅は栽培される農家が減少しており、非常に希少価値の高い製品となっています。