



## 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 31 2015年7月15日更新

### 伊豆食文化公園株式会社を レポートしました

#### 糀のうまみに満ちた 樽出し生みそ「伊豆食の味噌」が セレクション連続受賞

食を通して人の健康を支え、日本の食文化を守ることを理念としてきた伊豆食文化公園株式会社。自社農園で栽培した大豆を使い、手ごね製法で仕込んだ乳酸菌たっぷりの「伊豆食の味噌」が、第2期「食の3重丸セレクション」より5期連続受賞。企画・販売を担当する牧元さんにお話を伺いました。



伊豆食文化公園株式会社 企画・販売担当 牧元さん

#### 伊豆食文化公園株式会社 概要

住所：静岡県伊豆市瓜生野202-1

TEL：0558-74-3223

URL：<http://www.izushoku.com/>

#### 第6期受賞製品

- 伊豆食の味噌

» 製品について詳しくはこちら

### 広大な自社農園で、大豆や果樹、原木しいたけを栽培

「食を通して人の健康を支えたい」、そんな想いから同社は設立されました。中でも人の健康の要となる腸内環境に着目。健康食品やサプリメントを研究・開発し、多くの製品を生み出してきました。また日本の伝統食であり乳酸菌がふんだんに含まれる、発酵食品の開発・生産にも力を注ぎ、地域の農産物を使ったみそや漬物などたくさんの人気商品を生産しています。

「伊豆は海も山もある自然が豊かな土地で、上質な食材にも恵まれています。特に当社を構える中伊豆は寒暖の差が大きく、水のきれいな土地ですから、とてもおいしい野菜やお米が育つのです」と牧元さん。同社は約6.6ヘクタール以上の広大な自社農園を持ち、大豆や米をはじめ、果樹や原木しいたけを栽培。可能な限り農薬を使用せず、食の安全を第一に、手間暇をいとわず特別栽培の農産物を育てています。



### 非加熱でお届けする、乳酸菌たっぷりの生みそ



セレクションを受賞した「伊豆食の味噌」は、手作業で一樽一樽丹念に仕上げる、昔ながらの味わい深いみそです。原料の大豆は自社農園で特別栽培した大豆を中心に、上質な北海道産大豆をブレンドして使用しています。みそ作りの要である糀にする米も地場産のもの。出来上がった糀はもみほぐし、茹でた大豆、塩と混ぜ、丁寧に手でこねて仕込みます。

「一般的なみそは、出荷時に発酵を止めるための加熱や殺菌をしますが、「伊豆食の味噌」は非加熱樽出しの生みそです。乳酸菌や酵母菌、酵素が熱で失われることなく、みそのなかでしっかりと生き

ているので、健康にもいいんです。もちろん余計な添加物は一切使用していません。また大豆と糀を同量ずつ合わせているのも特徴で、普通のみそよりも糀の割合が多いので、うまみが強く豊かなコクがあります。糀の粒が程よのこり、その独特の食感もお客様から好評をいただいています」と牧元さん。そもそも「伊豆食の味噌」は、農園の体験イベントで作ったみそを参加者に配っていたところ、販売してほしいという声が多く商品化されたものです。購入者のほとんどがリピーターだそうで、「伊豆食の味噌」の味を知ると、それまでのみそには戻れないという方も多いのだとか。

また牧元さんは「今はお客様の需要に生産が追い付かない状況です。より多くのお客様に食べていただけるように、今後は少しずつ生産量を増やせればと考えています。さらにみそだけでなく、伊豆の山や海の恵みをいかした、体にいい食品を開発し、全国に広げていきたいですね」と今後の展望について語ってくれました。



### ここがPOINT



「伊豆食の味噌」は、お肉や魚のみそ漬けにもぴったりです。みそにたっぷりふくまれた糀が、素材のうまみをしっかりと引き出し、味わいを深めてくれます。さらに糀の甘さや香りと相まって、とびきりおいしいみそ漬けに仕上がります。