



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 32 2015年8月19日更新

小島食品製造株式会社を レポートしました

果肉がたっぷり
ぜいたくな食感の無添加ジャム3品が
セレクション連続受賞

ジャムを作り続けて70年近くになる、小島食品製造株式会社。果実の味わいをいかした、みずみずしいおいしさの無添加ジャム3品が、第5期「食の3重丸セレクション」より2期連続受賞。同社の運営責任者、小島一悦さんにお話を伺いました。



小島食品製造株式会社 運営責任者 小島一悦さん

小島食品製造株式会社 概要

住所：愛知県東海市名和町一番割中25

TEL：052-603-3511

URL：<http://www.kozima.co.jp/>

第6期受賞製品

- いちじくジャム
- マーマレード
- キウイフルーツジャム

» 製品について詳しくはこちら

ジャムの老舗がつくる、安心で上質な無添加ジャム

小島食品製造株式会社の創業は大正11年。愛知県東海市の特産物だったトマトを使った、ピューレの製造からスタートしました。そして昭和23年、同社の顔ともなるジャムの製造を開始。以来70年近く、おいしいジャムを作り続けてきました。

「当社のオリジナルジャムの特長は、とにかく果肉がたっぷり入っていることです。また素材の味をいかすため、煮詰める時間もできるだけ短くし、砂糖も控えめにしています。パンと召し上がっていただくときも“パンに甘いフルーツをのせて食べる”そんなイメージに近いと思います。」と小島さん。食感はとても柔らかく、その優しくリッチな味わいに、リピートするファンも多いそうです。オリジナルジャムの原料は、地元である愛知県産の食材を中心に、全国から選りすぐりのフルーツを吟味。常においしくて安全な素材を使用しています。

また、全国各地の学校給食用のジャムにも採用され、イチゴやリンゴなどオーソドックスなものから、食育を兼ねた地元食材によるジャムなど幅広く製造。そのほか、地域の高校と共同して東海市のお土産品を企画するなど、食育や地域貢献にも力を注いでいます。



フルーツ本来のおいしさが残る、みずみずしい味わいのジャム

セレクションを受賞した同社のジャム3品いずれも添加物などは一切使用せず、フルーツとお砂糖だけで丁寧に仕上げた、手づくりジャムです。「いちじくジャム」は、愛知県産のいちじくを使用。手で一つひとつ皮をむき、果肉が残るよう優しく煮詰められています。果肉がたっぷり入っていて、いちじくのプチプチとした食感と華やかで甘い香りが、とてもぜいたくなおいしさです。伊予柑と温州みかんの「マーマレード」は、苦みが少なく上品な甘さに仕上がっています。温州みかんの果肉と伊予柑の皮

がたっぷり入っていて食感もよく、さっぱりとした風味で、多くのファンを惹きつけています。マーマレードの苦みが好きではないという方にも好評で、リピーターの多い人気商品です。「キウイフルーツジャム」は、愛知県産のキウイをたっぷり使用。製造量の少ない希少品です。皮を手でむき、実をざく切りにし、丁寧に煮詰めます。果肉がごろごろと入っ



いて、豊かな食感が特徴。キウイそのもの

の酸味と甘みがいきた、さわやかな味わいです。この無添加ジャムのシリーズは、季節によって果実が変わり、その時々で旬のフルーツの味が楽しめます。

「無添加でつくるのが難しいジャムもありますが、不要なものを使わない昔ながらのジャム作りを大切にしています。これからもお客様に安心して召し上がっていただける製品を提供

していきたいですね」と小島さんは語ってくれました。



ここがPOINT



果肉がたっぷり入っているからこそ、様々な食べ方が楽しめます。ヨーグルトにたっぷりかければ、ぜいたくなデザートになり、おもてなしの一品にも。また「いちじくジャム」ならチーズとの相性も抜群。フルーティな味わいとリッチな食感が、食卓を彩ってくれます。