総合版

野崎会

人材揃い生産力向上へ

自社農場や女子球団本格始動

（1面より続く）「野崎会」で挨拶に立った野崎漬物の野崎社長は「昨年10月に社長就任して以来、引き続き新型コロナウイルスが猛威をふるい、ロシアによるウクライナ軍事侵攻、それらを背景とする世界的な原油高とあり、日本経済は先行き不透明となっている。そんな中、当社においては主力の量販店ルートの好調とともに、売上を維持拡大することができた。昨年度まで人手不足に悩まされたが、今年4月には新入社員が10名、7月に外国人技能実習生20名を迎えることができた。人材が揃い、2年目に突入する5カ年計画を推進していく」と現状を報告した。

5カ年計画ではメーカーとしての売上を1・5倍に拡大する目標を掲げている。達成へ向けて取り組むのが①漬物事業拡大、②おせち事業拡大、③新規事業スタートの三本柱。

①漬物事業拡大に向けた秘密兵器が野崎ファームでの干し大根生産だ。画期的と言えるのが「FARM&MARINE」をコンセプトに、冬場は大根生産、閑農期である夏場はマリン事業（ライフセイバーやプール監視員）で県の委託を受けて働ける環境を構築していること。宮崎ならではの新しい働き方に、サーファーなどマリンスポーツ愛好者が移住を決心し、就農している。

さらに今後は、大根橋（やぐら）を見学できる「農業×観光事業」や、福祉施設の人材を活用する「農福連携」も計画している。農業をより身近な存在とすることで原料生産力や販売力向上に繋げていく。

干し大根は60億円の市場規模があり、同社はトップクラスとなる約17%のシェアを持っている。新たな就農者を確保し、自社で原料生産できる仕組みを作ることで、市場拡大並びにシェア率30%を目指していく。

②関連会社の二ツ葉フーズで行っている「生おせち」製造は、新規顧客獲得やふるさと納税への出品、ECモール「楽天市場」への出店などを通して、販売数量2万5000セット達成を目標としている。

また今後は「冷凍おせち」の製造も開始を計画している。冷凍おせちは製造時期を分散できるため、これまで以上の数量向上が期待できる。

③新規事業については、9月よりお菓子事業へ参入したことが明かされた。第一弾商品は「鶏炭火焼せんべい」。二ツ葉フーズで製造している、宮崎の郷土料理の真空パック惣菜「鶏炭火焼」をそのまま練り込んだ商品だ。

漬物とコラボしたお菓子などにも積極的に挑戦していく方針だ。健康的な漬物や宮崎の郷土料理をお菓子に利用することで、新たな食文化創造を目指していく。長期保存できる商品を開発すれば、海外販路も視野に入ってくる。

また昨年始動した女子ソフトボールチーム『野崎漬物フーディーズ』は、今年度も入団テストを行い、選手確保に力を注いでいる。選手は野崎漬物で正規雇用し、時間外活動としてソフトボールに取り組みながら、日中は社員として勤務するため、製造現場においても貴重な戦力となっている。

野崎社長は「食品メーカーは人材と原料が揃って製造力を向上させられる。野崎ファームや、フーディーズが本格的に稼働できたことで人材が集まり、原料増産の目処が立ってきた」とし、目標達成へ向けて意気込みを見せた。

野崎ファーム（同社フェイスブックより）

野崎漬物フーディーズ

黒豆屋
北海道の黒豆100%の煮汁
いつもの黒豆エキス®
菊池食品工業株式会社
0120－028－960

長野県こんにゃく組合

こんにゃく製品1000個寄贈

長野市の児童養護施設「三帰寮」へ

長野県こんにゃく組合（細萱聖理事長）は1日、同組合発足以来初のイベントとなる「秋のこんにゃく祭り」を開催。長野県長野市の児童養護施設「三帰寮」へ、組合員5社（有限会社寺田屋、株式会社上州屋、有限会社小林蒟蒻店、有限会社荻原、株式会社細萱食品）のこんにゃく、しらたき製品を1000個と、こんにゃく料理カレンダー50部を寄贈した。

寄贈式は三帰寮にて、1日14時から開催された。細萱理事長は「新型コロナウイルスの影響で昨年は贈呈式を開催することができなかったが、今年はこのように開催できることを感謝申し上げたい。コロナ禍で大変な状況が続いている中、子ども達においては特に我慢を強いられることがたくさんあると思うが、せめて食事の時間だけは楽しく、美味しく、幸せな時間を作ってほしいと思っている。長野県こんにゃく組合としては、微力ではあるが、そんな子どもたちの幸せな時間づくりにご協力できればと考えている。本日はよろしくお願いします」と挨拶した。

細萱理事長より一般財団法人長野県児童福祉施設連盟の川瀬勝敏会長へ寄贈品の目録が手渡された。

また、細萱理事長より児童代表者2名へこんにゃく製品が贈呈され、児童から「今日はこんにゃくをたくさん持ってきてくれてありがとう」と感謝の言葉が贈られた。

続いて、川瀬会長より細萱理事長へ感謝状が授与された。

川瀬会長は「本日は三帰寮に足を運んで頂き、子どもたちのためにたくさんのこんにゃくを頂き誠にありがとうございます。子どもたちは昨日からとても楽しみにしていた。人と関わること、食を楽しむことが、一番平和で人が望む幸せの形なのではないかと、現在の世界情勢やこの国の未来を考える上で感じている。食を通じて、子どもたちの心が豊かになる活動をされておられることに、心から感謝と敬意を表する。私たちも引き続き子どもたちの育成に力を注いで参りたい」と謝意を述べた。

長野県こんにゃく組合よりこんにゃく、しらたき製品1000個が寄贈された

寄贈品の目録を贈呈する細萱理事長㊨

福岡県みやま市瀬高町産高菜使用
昭和からし高菜
河野食品株式会社
福岡県みやま市瀬高町長田828
TEL(0944)63-2368　FAX(0944)63-2370

東京にいたか屋

新商品「細切り東京べったら漬」

お江戸日本橋のべったら漬最大手で、昨年創業90周年を迎えた株式会社東京にいたか屋（中川英雄社長、東京都中央区日本橋）は、秋冬向けの新商品として「細切り東京べったら漬」、「細切り東京べったら漬ゆず」、「国産糖しぼり大根半割」の3品を発売した。

「細切り東京べったら漬」と「細切り東京べったら漬ゆず」は、産地にこだわり、厳選した良質な国産大根を低温熟成させ、加熱処理を行わず大根の風味と食感を生かした製法で高質なべったら漬に仕上げた。

食べやすく料理素材としても利用しやすいように細切りにしたべったら漬をクセや雑味がない白ざらめ入りの糀で調味し、さらに上質な味わいに仕上げた新しいタイプのべったら漬。「細切り東京べったら漬ゆず」は、ゆずの香りが特長で、爽やかな風味が食欲をそそる。ともに内容量は90gで賞味期間は21日。

良質な国産原料を使用した「国産糖しぼり大根半割」は、糖類が持っている浸透圧の力を利用して大根の水分を絞り出しようなしわをより大根。大根パリッとした味付けで子どもまで幅広い層になっている一品だ。ほ本で賞味期限

細切り東京べったら漬

細切り東京べったら漬ゆず

国産糖しぼり大根半割

岩下食品

10月30日まで「新米まつり」

岩下食品株式会社（岩下和了社長、栃木県栃木市）が運営する岩下の新生姜ミュージアムでは、岩下の新生姜で〝新米〟を楽しむ「岩下の新生姜ミュージアムの新米まつり」を9月7日から10月30日まで開催している。

〝新米まつり〟をテーマにした館内装飾やフォトスポット、イワシカちゃんグリーティングに加え、館内にある「CAFE NEW GINGER（カフェニュージンジャー）」では新米との食べ合わせが楽しめる。

新米まつりイベント期間中、男性アイドルプロデュースゲーム「アイドルマスター SideM」と岩下の新生姜の「315（サイコー）プロダクションお仕事コラボキャンペーン」ピンクつながりコラボを同時開催する。

新米をテーマとする内容としては、「岩下の新生姜」と相性抜群の具材でおにぎり、いなり寿司を仕立てた。千切りの「岩下の新生姜」とトッピングした具だくさんなとん汁も登場する。

「CAFE NEW GINGER」の一利用者は、切り、みじんな切り方で用下の新生姜」なっている。

「岩下の新を満喫できる姜×新米満喫たおにぎり2肉巻き・鶏かわのくるくるわせ、サラダースを添えた全部で4種類はいなり寿司間によって2わせて提供す

▼期間：9月30日

▼料金：無料

▼休館日：月31日は臨時

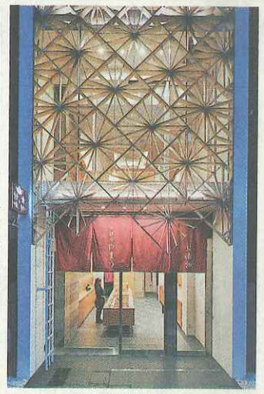
銀座やまう

「カレー&キーマ」が人

やまう株式会社（梅澤綱祐社長、東京都目黒区）が東京東銀座の歌舞伎座横に構える「銀座やまう」は、全国から厳選したこだわりの漬物を販売する漬物専門店。同店の2階3階にある「茶房 漬物と甘味」では、甘味や軽食を漬物と共に提供している。

茶房で「とり団子雑炊」や「島原手延べ黒ごまそうめん」などと共に人気を集めているのが「カレー&キーマ」、「ベジタブルカレー&キーマ」といったカレーメニューだ。

銀座やまうでは、漬物専門店としてこだわりの漬物を茶房でも提供。同店自慢の「大江戸福神漬」を食べてもらうために、和食メニューが並ぶ中、あえてカレーメニューを揃えている。


銀座やまう

「カレー&キーマ」は、常のカレーとを一度に楽しるカレー好きいメニュー。のコクのある た欧風カレー効いたキーマ2種類のカレ