

三島食品「ゆかり」

原料の赤しそ収穫始まる



広島本社・広島工場外観

同社では、厳選した赤しそ品種のみを契約栽培。商標登録したオリジナル品種「豊香」や条件を満たした優良品種を選定している。青しそと同じ爽やかな香り、濃く鮮やかな紫色、茎が細く、葉がちりめん状で柔らかいのが特長。契約産地では指定した品種の種を毎年使って品質の維持に務めている。

自社農園「紫の里」は20



赤しそ畑



赤しそ水耕栽培

07年に開園。「豊香」など改良品種の赤しそで自社栽培を始めた。さらなる高品質原料の研究開発や契約産地との栽培加工技術交流を強化し、品質向上を目指している。「紫の里」では2020年からは赤しその水耕栽培を開始。年中育てられるように気温・電照・栄養を調節して栽培している。また、研究施設としても活用され、産官学連携のもとで含有成分の分析や種苗の高規格化に向けた研究や、LEDデジタル光栽培やロボット技術の開発などに取り組んでいる。

契約産地は、中国浙江省、遼寧省のほか、国内は静岡、三重、広島、島根、徳島、愛媛、福岡、宮崎。香りと色が最も良い株上部の若い新葉だけを定期的に刈り取り、収穫された新鮮な赤しそは、産地にある1次加工場



(M)

「ごはんのふりかけ」だけでなく「調味料」として進化

で、その日のうちに処理される。搬入された赤しそは、圃場(畑)毎に計量加工する。まずドラム選別機で異物を除去し、曝気・シャワー洗浄後、塩で揉んで灰汁を取り除く。塩をまぶして梅酢を入れてタンクで漬け込むと、1カ月ほどで「ゆかり」の原料となる。各産地で収穫・漬け込んだ赤しそ(塩蔵)は広島工場に送られて「ゆかり」製品となる。

広島工場では、ドライ製品を中心に生産。ふりかけや調味料、料理用素材など品質・品数とも充実した商品を供給している。1998年に対米輸出のHACCP認証、2017年にはFSSC22000の認証をそれぞれ取得している。

赤しそふりかけ「ゆかり」は、1970年(昭和45年)に発売。国内で販売されている赤しそふりかけの85%以上を占め、年間3000トンの赤しそを使用する同社のトップブランド。近年、コマの消費量が下降の一途を辿るなか、売り上げが上昇しており、「ごはんのお供」だけでなく、様々な料理に活用される調味料として進化している。提案営業を強化し、精肉、鮮

魚、青果、デリカ惣菜コーナーにも展開。キャッチコピー「三島の赤しそ生活はじめませんか？」を掲げたポップやのぼりを販促グッズに、売場を楽しく演出することで、豚肉、タコ刺身、長芋、天ぷらなどの売り上げアップに寄与。「わくわくする赤しそワールド」に客を引き込み、新しいファンづくりが奏功している。

「ゆかり」をはじめとする「名前」シリーズは、「かおり」「青しそふりかけ」、わさび菜を主原料にした「しげき」「わさびふりかけ」、広島菜を使った「ひろし」(青菜ごはん用)、広島菜と鮭の「鮭ひろし」のほか、かつおと昆布のうま味

が特長の今春新商品「だしひろし」などバラエティー豊かに売り場を彩っている。

このほか、同社は国内トップブランドの「青のり」を展開している。ただ、原料の「すじ青のり」は近年、収穫量が減少しているため、安定供給に向けた取り組みとして、2015年から2025年にわたり、同社が指定管理者として高知県室戸市で「すじ青のり」の陸上養殖を始めた。さらに、室戸市の養殖ノウハウを生かして、広島県福山市走島町に「走島海洋資源開発センター」を建造し、2020年6月から「すじ青のり」の陸上養殖を開始した。これにより、1年を通して収穫できるようにになり、夾雑物の混入防止など効率性も高まった。



「ゆかり」をはじめとする「名前」シリーズは、「かおり」「青しそふりかけ」、わさび菜を主原料にした「しげき」「わさびふりかけ」、広島菜を使った「ひろし」(青菜ごはん用)、広島菜と鮭の「鮭ひろし」のほか、かつおと昆布のうま味

が特長の今春新商品「だしひろし」などバラエティー豊かに売り場を彩っている。

このほか、同社は国内トップブランドの「青のり」を展開している。ただ、原料の「すじ青のり」は近年、収穫量が減少しているため、安定供給に向けた取り組みとして、2015年から2025年にわたり、同社が指定管理者として高知県室戸市で「すじ青のり」の陸上養殖を始めた。さらに、室戸市の養殖ノウハウを生かして、広島県福山市走島町に「走島海洋資源開発センター」を建造し、2020年6月から「すじ青のり」の陸上養殖を開始した。これにより、1年を通して収穫できるようにになり、夾雑物の混入防止など効率性も高まった。