企業ニュース

生モズク路線を強化

冬場限定の新商品など投入

大関食品(有)

大関食品（甲府市、西川仁社長）は生モズク路線を強化、拡販に力を入れている。新たに発売した「完全無添加生もずく酢」に加え、冬季限定商品として「生もずくしゃぶしゃぶ」を10月後半にも投入、生モズクシリーズ商品を強化する。西川社長は「モズクの本当のおいしさを消費者にお届けしたい」との強い思いで、生モズク商品の拡充に取り組んでいる。

「生もずく」を大々的にPRした大関食品のコーナー

「完全無添加生もずく酢」は、昨年の築地市場での商談会で、来場したバイヤーらから「無添加の商品が欲しい」との声を多く聞き、今年、完全無添加生モズク酢商品を開発、発売した。

沖縄の有力産地漁協と提携、厳選して仕入れた完熟・良質の生モズクを使用。そして創業100年を超す伝統に培われた食酢メーカーとしてのこだわりの純粋米酢と天然醸造無添加醤油、天然調味料、南アルプスで湧出する天然水などを使って仕上げられている。さらに生モズクの酸化を防止する真空包装で、作りたての風味や食感を失わないように包装（調味液を別添）にもこだわる。

「生もずくしゃぶしゃぶ」は冬場もモズクのおいしさを手軽に味わってもらおう、新しい食べ方をしてもらおうと、冬期限定商品として10月後半にも発売を予定している。

今まで沖縄でしか味わえなかった味を同社の厳選モズクと技術で各地で味わえるようにした。お湯に入れても食感がしっかりしておりモズクの新たな食べ方を提案する。

包装、デザインなどを現在検討中で、内容量については「2人分（2袋）で250㌘程度を予定している」という。独自開発による鍋用スープ、ポン酢（シークヮーサー味）、薬味もセットしてあり、家庭ではそのまま使える。

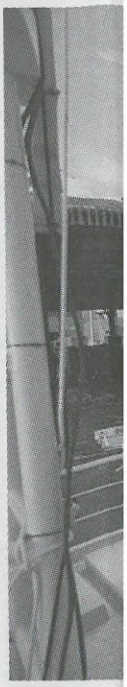
モズク原藻は知念漁協産が中心。西川社長自身が生産ピーク時に産地へ出向いて、「自分の目と口と手で色ツヤ、食感など熟度のしっかりしたものを厳選して仕入れる」ことを徹底している。水揚げ直後のモズクを産地で冷凍、甲府の本社工場へ運び、工場で選別、菌処置などをして〝安全・安心〟〝高品質〟の極上商品に仕上げる。

今月初めに東京・築地市場で開かれた年末商談会にも出展、バイヤーらに紹介したが、「生モズク」への関心が高く、「手応えはよかった」（西川社長）という。西川社長も「生モズク需要は伸びしろがある」と確信している。

同社は味付けモズク商品なども扱っているが、3連丸カップや3段角パックなどの容器入り商品はなく、パックスタイルにもこだわりを強調している。

▽大関食品(有)＝山梨県甲府市中央5－3－15、☎055－233－7053、FAX055－233－7054

商談会で訪れる人が絶えなかったブース。右端が西川社長


陸揚げされる船上処理された生鮮ビンナガ

船
冷

「良
尾鷲市林町1－33、☎0
597－22－232
3、FAX0597－2
3－0456

どから実用機の開発が期待されている。

窒素氷は大気中の窒素ガスを真水や海水に注