

公益財団法人やまぐち産業振興財団

令和4年度  
新商品・新サービス  
合同記者発表会

日時：令和5年1月16日（月）14：00 開始

場所：山口グランドホテル

## 公益財団法人やまぐち産業振興財団

### 令和4年度 新商品・新サービス合同記者発表会

#### 次第

日時：令和5年1月16日（月）14：00～16：20

場所：山口グランドホテル

1. 開会 14：00
2. 第1部【記者発表会】 14：05～（各社6分）
  - ① 三井ヘルプ株式会社
  - ② 有限会社池本食品
  - ③ 宇部蒲鉾株式会社
  - ④ 有限会社ふじ珈琲
  - ⑤ 株式会社原田食品
  - ⑥ 有限会社クリアツーワン
  - ⑦ 有限会社仙崎海産
  - ⑧ 株式会社高田
  - ⑨ 株式会社シマヤ
3. 第2部【交流会】 15：20～16：20  
取材・インタビュー
4. 閉会

## 「令和4年度 新商品・新サービス合同記者発表会」参加企業一覧

No.	事業所名・発表内容
1	<p><b>三井ヘルプ株式会社</b>  のせ系バターシリーズに パンのお供が新たに誕生！  <b>「のせのせメープルバター」1月16日(月)新発売</b>  普通の食パンも塗るだけで“優しく上品な甘さ”にワンランクアップ！</p>
2	<p><b>有限会社池本食品</b>  1月17日は防災の日！フェーズフリーご当地飯  <b>「蓮子さんの岩国蓮根 和風カレー」2022年10月20日発売</b>  岩国特産蓮根の輪切りが映える和風だしカレー【甘口】</p>
3	<p><b>宇部蒲鉾株式会社</b>  <b>「蒲さし☆こぼれふわっと」新提案！</b>  ① 蒲さし、② 極一ちくわ等、新たな和食スタイルとして提案します！</p>
4	<p><b>有限会社ふじ珈琲</b>  山口県の珈琲屋さんが考案！〇〇の魚醤が入った幸せ系スイーツ！  <b>「幸せのふく羊羹」2月9日(ふくの日)新発売！</b>  とらふぐの魚醤と喜界島のザラメを使用。珈琲に良く合う羊羹</p>
5	<p><b>株式会社原田食品</b>  創業大正13年、これからの100年企業を目指す為の！  <b>「原田食品/令和5年度新たなビジョン」の発表</b>  99年の歴史を語る“こんにやく家系図”SDGsへの取組み宣言</p>
6	<p><b>有限会社クリアツーワン</b>  低温圧搾で絞った後の“脱脂ごま”ですりごま感覚で使用！  <b>栄養機能食品「ごまのおから」としてリニューアル！</b>  カルシウムは牛乳の約1.3倍、食物繊維はレタスの1.5倍でいりごまよりも豊富</p>
7	<p><b>有限会社仙崎海産</b>  まるで、生麺を食べているような新食感生もずくスープ！  <b>「カラダ想いの生もずくを食べるスープ」10/25 新発売</b>  健康・美容・美味しさ全部詰まった宮古島産（来間株）の生もずく</p>
8	<p><b>株式会社高田</b>  世界初！特許取得！日本酒×コーヒーを合わせた  <b>「コーヒーリキュール saké de café」クラウドファンディングで販売予定</b>  チョコレートのような味わいと芳醇な香り、上品でなめらかで甘さの余韻が続く</p>
9	<p><b>株式会社シマヤ</b>  だしのパイオニアであるシマヤが、だしを見直しました！3月1日新発売  <b>人生100年時代 家庭の定番だし「優れたしかつお&amp;あわせ」</b>  一番だしの風味を追求した化学調味料・食塩無添加のシマヤ最高峰の顆粒だし</p>

**のせ系**バターシリーズに **パン**のお供が新たに誕生！

## 「のせのせメープルバター」1月16日(月)新発売

普通の食パンも塗るだけで“優しく上品な甘さ”にワンランクアップ！



■のせのせメープルバター



■使用イメージ

山口県光市で平成5年から食品会社を経営している三井ヘルプ株式会社（代表：和田 晋輔 ワダ シンスケ）と申します。当社は、山陽道熊毛インターより車で約20分、山陽本線光駅から車で10分の自然環境のよい場所にあり、これまで健康茶やご飯のお供にピッタリな商品として、「のせ系」ご飯のお供シリーズとして、「のせのせバター醤油」「のせのせ明太子バター」「のせのせバターカレー」「のせのせスタミナなめたけ」などを販売してきました。

この度は、食パン好きな方を対象に約1年間のテストマーケティングを行った上で「のせ系」×「食パン」という新たなジャンルを設け、この度、『のせのせメープルバター』を新たに販売することになりました。この商品の特徴は普通の食パンに塗るだけで“優しく上品な甘さ（贅沢な味わい）”にワンランクアップさせることができます。1月16日(月)から本格発売致します！

この商品を通じて、パンの食文化に新たな価値を提供していきたいと思っております。つきましては、ぜひ、貴番組貴紙にて取材の程、宜しくお願ひします。

### 1.【顧客ターゲット】「全国のメイプルが好きな女性」

詳細⇒20代から70代の食パン好きな女性・主婦の方など

## 2. 【コンセプト】「好奇心」×「商品」

詳細⇒普通の食パンも塗るだけで“優しく上品な甘さ”にワンランクアップ！

## 3. 【強み】「のせ系シリーズ」

詳細⇒約10年前にのせのせバター醤油を発売し、数多くのメディア（全国放送）に取り上げられたのせ系シリーズの最新作となります！

- のせのせバター醤油（500円）
- のせのせ明太子バター（500円）
- のせのせバターカレー（500円）
- のせのせスタミナなめたけ（500円）

## 4. 【リリースのポイント】のせ系バターシリーズの比較表

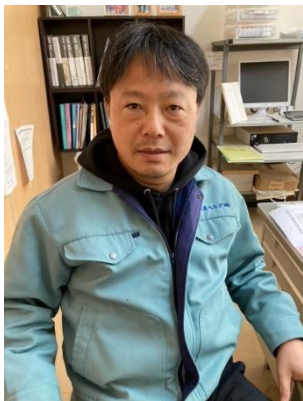
比較基準	のせのせバター醤油	のせのせメープルバター
① 原材料	ニンニク・バターがメイン	はちみつ・メープルシロップ・バターなど
② お供	ごはん系	パン系
③ 味（風味）	にんにく風味	はちみつ風味
④ 食感（バター感）	★★★	★★★★
⑤ こだわり	焦がしバター	食パンとの相性
⑥ 価格（税別）	500円	500円

## 5. 【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

当社では「のせのせバター醤油」や「のせのせ明太子バター」などを販売してきましたが、開発担当者の方に2大食文化のパンをターゲットに新製品を絞り、「どうしたら普通の食パンより美味しくなるのか？検証を重ねて参りました。その結果、メープルとバターの相性が一番マッチしていることに至りました。今後も、さまざまな食材を使って「のせのせシリーズ」を展開していきたいと考えております。

<以下、参考資料>

■代表者 和田晋輔



- 1995年 10月に起業  
(健康野菜ヤーコンの企画製造販売)
- 2012年 ヤーコン以外の製品を発売  
(のせのせバター醤油を発売)
- ■メディア履歴  
スマステーション、ヒルナンデス、秘密の嵐  
テレビ東京など多数のTV番組で取り上げられた。

■商品概要

商品名	「のせのせメープルバター」
特徴	のせ系バターシリーズに パンのお供が新たに誕生！ 普通の食パンも塗るだけで“優しく上品な甘さ”にワンランクアップ！
発売日	令和5年1月16日
販売先	量販店
販売価格	¥500(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社三井ヘルプ株式会社 広報担当：和田晋輔  
電話：0833-72-7730 (携帯090-7778-3013)  
FAX：0833-72-5612 E-Mail：s-wada@ya-con.com  
HP アドレス <http://www.ya-con.com>  
住所 〒 743-0011 山口県光市光井4-19-16

1月17日は防災の日！フェーズフリーご当地飯  
「蓮子さんの岩国蓮根 和風カレー」2022年10月20日発売  
岩国特産蓮根の輪切りが映える和風だしカレー【甘口】



■「蓮子さんの岩国蓮根 和風カレー」

■特産の岩国れんこん輪切り2枚入り

有限会社池本食品(代表:清水 喜江 しみず きえ)です。弊社は山口県岩国市三笠町にて、50年以上、山口・広島を中心に全国に業務用食品、加工食品、割烹料理食材、海産珍味の卸売りをを行っている食品卸業社です。レアもの食材から定番食材、面白い食材や珍味まで幅広く取り扱っており、高いクオリティーとコスト管理に対応した価格設定で皆様にお届けしております。今から13年前よりPB商品の開発にも力を入れており、「岩国蓮根麺」をはじめとして様々な地元の特産品を加工、国産食材に拘った商品を開発しております。

この度、山口県下関市にある「上方割烹 アっ晴」の料理長“林 毅至(はやし あつし)氏”監修のもと、地元特産の「岩国れんこん」をメインに、九州産干し椎茸、北海道道南産コンブ、山口県産長州鶏を使用、これら国産食材を使って、アミノ酸等の調味料添加物不使用で仕上げた「蓮子さんの岩国蓮根 和風カレー」を昨年10月20日に発売いたしました。この商品は、輪切りの蓮根は写真にも映え、荒みじん切りの蓮根もレトルトながらホクホクサクサクの触感を残して仕上げています。甘口ながらスパイシーさも残した和風だしベースのカレーとなっております。

レトルトカレーは暖かいカレーライスやカレーうどんへの使用が一般的ですが、とろみのある茶色のチキンカレーソースは、動物性油脂を使用していないため冷えても固まらず、冷たいうどんやご飯にもよく絡みます。お弁当に、フェーズフリーの防災食、夏場の冷製メニューに、混ぜてよし、掛けてよし、高齢者にも口当たりの良いカレーです。つきましては、貴番組・記事にて取材のほど、お願い申し上げます。

1. 顧客ターゲット「防災食にも国産品・安全安心を求めた中高年層」  
⇒「安心・安全」の「日本の食材」を使う事に拘り、アミノ酸等の調味料添加物不使用で仕上げました。
2. コンセプト「面白さ」×「商品」  
⇒日本産の食材、和風だしをベースに懐かしい味。動物性油脂を使用していないため冷めても油っこく無い、学校給食にも出せる甘口のカレー。輪切りの蓮根が見た目にも楽しく映えます。またパッケージにキャラクターを大きく配置し、楽しさと目を引くデザイン。
3. 強み「こだわりの原材料」  
⇒岩国れんこんは輪切りと角切りで約 11%入っています。九州産干し椎茸と北海道産昆布でダシをとり、山口県産長州どりを使用しております。
4. リリースポイント3つ

		
①山口県岩国市 特産の蓮根を使用	②視覚的楽しい 蓮根の輪切り 2 枚入り！	③温めなくても美味しい フェーズフリー食品

比較基準	「岩国蓮根麺」	新商品 「岩国蓮根和風カレー」
①原材料	日本産材料 製麺地は福岡	国産出汁 具材は山口県産
②保存の手軽さ	乾麺のため衝撃に弱い	衝撃に強く保管が容易
③調理方法	熱湯で4分	温めなくても美味しい
④蓮根（シャキシャキ）度	★★	★★★★★
⑤ 賞味期限	1年(スープ)	2年



## 5. 今後の目標

これまでの弊社オリジナル商品に比べ、賞味期限が 2 年と最も長く長期保存が効きます。また乾麺と違って衝撃に強く、輸送や保管が楽でフェーズフリーの防災食としての側面もあります。防災食にもお取り寄せグルメとしての地域性と、日本産の食材を使った安心感、輪切りにした特産の蓮根を入れることで視覚的な楽しさも提供します。現在は観光地や JR 広島駅の土産物企画「てみて市場」にて好評販売中です。将来は品質にこだわる高級志向の顧客獲得、もっと多くの場で商品を提供、通販サイトでの定期購入など多くのリピーター獲得も視野に入れております。

### <参考資料>

#### ■有限会社 池本食品

■代表者 清水 喜江(しみず きえ)

#### ■沿革

1957 年 : 業務用食品およびそれに付随する副資材の物品販売  
を目的とした個人企業開始

1967 年 : 有限会社池本食品設立

2010 年 6 月 : 初めての PB【岩国蓮根麺】発売

2017 年 8 月 : 清水喜江 代表取締役役に就任

2022 年 4 月 5 日 : 創立 55 周年

#### ■その他

- ・商標取得「岩国蓮根麺」
- ・PB 商品「岩国蓮根肉みそコチュジャン入」が 2017 年スーパーマーケットトレードショー「フード 30 選受賞」



#### ■商品概要

商品名	「蓮子さんの岩国蓮根 和風カレー」
特徴	1 月 17 日は防災の日！フェーズフリーご当地飯 岩国特産蓮根の輪切りが映える和風だしカレー【甘口】
発売日	2022 年 10 月 20 日 発売
販売先	店舗・ネット
販売価格	定価 ¥580 (税込)

#### ■お問い合わせ先

有限会社池本食品 〒740-0016 山口県岩国市三笠町 3 丁目 9-7

[TEL:0827-21-2054](tel:0827-21-2054) 代表者携帯：090-6416-6192

FAX:0827-21-0335 Mail:[info@ikemoto-shokuhin.com](mailto:info@ikemoto-shokuhin.com)

「蒲さし」×「ふわっとかまぼこ」の組み合わせで大人向けデコかまに！

## 「蒲さし☆こぼれふわっと」新提案！

①蒲さし、②極一ちくわ等、新たな和食スタイルとして提案します！



### 【新提案】「蒲さし」×「ふわっとかまぼこ」(赤)の組み合わせ(一例)



山口県宇部市で昭和19年から練り物メーカーとして蒲鉾を製造販売している宇部蒲鉾株式会社（営業本部：小西 央恵 こにし ちかえ）と申します。当社は国道490号線・宇部インターから車で約5分の場所にあり、これまで、山口の伝統製法「焼き抜き製法」で作った「蒲さし」や、下関の市場で採れた「エソ」をふんだんに使った簀巻き蒲鉾新川（しんせん）などを中心に販売しております。この度は、昨年から販売をしている削りかまぼこ「ふわっとかまぼこ」3

種（赤・黄・白）を使った新たなメニュー提案を行ないます。

例えば、弊社で従来から販売を行なっている人気商品「蒲さし」に「ふわっとかまぼこ」(赤)をお皿の下に引き詰め、少し、こぼれいくらのように、「ふわっとかまぼこ」を組み合わせた料理を通称＝「蒲さし☆こぼれふわっと」と呼びます。これまで、「ふわっとかまぼこ」は、どちらかと言えば子供向けに、ちらし寿司や焼きそばの上へのせたり、サラダの飾りとしてのせていましたが、

今回は、当社の蒲鉾と「ふわっとかまぼこ」を使用することで、お祝いの席（誕生日、結婚記念日、還暦祝いなど）で、大人向けのデコかまぼことして、インスタ映えする新たな料理としてご提案をしていきたいと考えております。

私共は、この料理（見せ方・食べ方）で蒲鉾の世界観を広げ、より華やかに、そしてより印象的に、新たな蒲鉾の食文化を築いていきたいと考えております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

## 1.【顧客ターゲット】「20代から70代までの幅広い世代」

詳細⇒記念日、還暦祝い、結婚記念日など、お祝いの席ですぐに使える料理

## 2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒色とりどりのかまぼこで食卓を彩り、目で、味で楽しめる

## 3.【強み】「アレルギーにも配慮したこだわりの蒲鉾」

詳細⇒卵、でんぷん、保存料不使用でタラのすり身100%の蒲鉾商品の特徴は、黄色の食材なのに卵が入っていない点です。素材本来の旨みを引き出すため卵、でんぷん、保存料は一切使わず原材料には100%タラを使用した蒲鉾を乾燥し薄く削りました。

## 4.【リリースのポイント】これまでの使用例

①季節行事に合わせた彩をプラス。また、キャラ弁など

②和・洋・中どんな料理にも。ふりかけるだけで食卓に華やかさを



うどんやそばに  
やきそばやちらし寿司に  
お吸い物に  
そのまま、上からトッピングすることで  
料理をカラフルに彩ることができます。

## 5.【この商品をはじめた理由】

赤色、白色のふわっとかまぼこは2021年3月に発売し好評をいただいております。新たに黄色をラインナップに加えたのは、女性社員からの弁当の彩に黄色を使いたい。従来なら卵なのだろうがアレルギーを持つ方も多い。それならふわっとかまぼこで代用できないかとの声上がり、顧客にも意見を求めたところ使ってみてほしいという声が多く上がった為、発売を決定しました。今後はこの新提案「蒲さし☆こぼれふわっと」を広め、大人の方でも楽しめる組み合わせや商品展開をしていきたいと考えております。

<以下、参考資料>

■ 商品概要

新提案	「蒲さし☆こぼれふわっと」
説明	「蒲さし」×「ふわっとかまぼこ」の組み合わせで大人向けのデコかまに！
種類	① 蒲さし、②極一ちくわ×「ふわっとかまぼこ」など 新たな和食スタイル、こぼれふわっとシリーズ
販売先	直販店・百貨店・スーパー・名産店など
販売価格	「蒲さし」¥280 「ふわっとかまぼこ」¥324

<資料に関してのお問合せ先>

宇部蒲鉾株式会社 営業本部：中村 大輔

電話：0836-33-5151 FAX：0836-22-3271

E-Mail：nakamura @ubekama.co.jp

HP アドレス <https://www.ubekama.co.jp>

住所 〒755-0084 山口県宇部市大字川上697番地の20

山口県の珈琲屋さんが考案！〇〇の魚醬が入った幸せ系スイーツ！

「**幸せのふく羊羹**」2月9日(ふくの日)新発売！

とらふぐの魚醬と喜界島のザラメを使用。珈琲に良く合う羊羹



■「幸せのふく羊羹」

■珈琲羊羹と弊社オリジナル商品

山口県下関市で昭和60年から自家焙煎珈琲店を運営している有限会社ふじ珈琲(代表:上田 美由紀)と申します。当店は山口県を代表する人気観光地のひとつ唐戸市場やカモンワーフから徒歩1分の好立地にあります。本格自家焙煎から産まれる珈琲と喜界島のザラメを使用したオリジナル商品(維新珈琲、ノスタルジック珈琲、珈琲羊羹、カフェオレベース等)を県内を中心に約60箇所以上の高速サービスエリア、道の駅、百貨店、スーパー等にて販売しております。

当社では、珈琲専門店として「コーヒーに良く合うスイーツ」として、第1弾「珈琲羊羹」を販売、お客様から大変好評頂いております。そして、この度、第2弾として、山口県の特産品である、とらふぐの魚醬と、鹿児島県喜界島のザラメを使用して昨年5月に「ふく羊羹」の開発、販売をスタート致しました。下関の名産「ふぐ」。山口県では縁起を担ぎ「ふく(福)」と呼びます。繊細な白インゲンの味わいの中に、ふくの香りとコクのある甘み。とらふぐの魚醬の豊かな風味は珈琲とも合い男性も女性にも人気があります。そこで、今年2月9日(ふく)の日に合わせて、ネーミングを「幸せのふく羊羹」としてリニューアルし本格的に販売を行なって参ります。この商品を通じて地域の活性化に貢献していきたいと思っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】「幸せ系スイーツが好きな男性・女性」

⇒食べると幸せな気持ち、運気が上がるような前向きなスイーツ

### 2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品（スイーツ）」

⇒ふぐの魚醤を使った羊羹、今までにないスイーツ

### 3.【強み】「一杯の珈琲が持つ豊かな可能性」

珈琲を通じて“ホッと”するゆとりの時間を大切にしたい。そんな豊かなライフスタイルをご提案。厳選した珈琲豆を産地や当日の天候に合わせて、焙煎師が丁寧に豆を焼き上げます。「本物志向」「チャレンジ精神」をモットーに、本当に美味しい珈琲づくりを追求し、よりよい品を皆さまにご提供します。

### 4.【リリースのポイント】 ※珈琲羊羹と幸せのふく羊羹の違い

比較基準	珈琲羊羹	幸せのふく羊羹
① 主な原材料	砂糖・珈琲・白生飴	砂糖・白隠元豆・魚醤
② ゼラメ	喜界島産	喜界島産
③ 味（風味）	オリジナルブレンド珈琲の香り	ほんのりとらふぐ魚醤の香り
④ 甘さ	上品な甘さ	上品な甘さ
⑤ チャレンジ精神	★★★★	★★★★★
⑥ 価格（税抜）	80g 380円	70g 400円

### 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

下関市の特産であるふぐを使ったスイーツは、下関市にも全国をみても今までありませんでしたので、ふぐを使って羊羹を作ろうと考えました。最初は、ふぐの皮を入れたり、色々試行錯誤しました。そして、とらふぐの魚醤にたどり着きました。一見、合うのかな？と思う組み合わせですが、コクのある喜界島のゼラメの甘さと醤油のしょっぱさ、またほのかに香るふぐの上品な香りが見事にマッチし、今までに無い新しい羊羹が完成しました。ふく羊羹が下関市の名産になり、下関と言えば“ふぐ”ではなく幸せ系スイーツ“幸せのふく羊羹”という新しいジャンルに挑戦していきたいと考えております！

<以下、参考資料>

■代表者 上田 美由紀

- 1985年8月先代上田光子が創業
- 1996年4月上田美由紀 社長に就任
- 2014年6月現在地、下関市中之町に移転、カフェを営業する。

■その他 (特許・表彰など)

- 2021年11月経営革新承認



■商品概要

商品名	幸せ系スイーツ第2弾！「幸せのふく羊羹」
特徴	とらふぐの魚醬と喜界島のザラメを使った羊羹、ふくの香りとコクのある甘み、魚醬の豊かな風味は珈琲とも合いません。
発売日	令和5年2月9日(木) ふくの日
販売先	店舗・スーパー・高速のサービスエリア・道の駅・百貨店・自社通販サイト等
販売価格	70g ¥400 (税抜)

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社ふじ珈琲 担当：上田美由紀  
電話：083-249-6512 FAX：083-249-6521  
E-mail：fujicoffee1985@heart.ocn.ne.jp  
HP アドレス <https://roast-fuji.com>  
住所 〒 750-0004 山口県下関市中之町 1-14

創業大正13年、これからの100年企業を目指す為の！

## 「原田食品/令和5年度新たなビジョン」の発表

～99年の歴史を語る“こんにやく家系図”SDGsへの取組み宣言～

山口県岩国市で大正13年からこんにやく屋を経営している株式会社原田食

3 すべての人に  
健康と福祉を



### 株式会社原田食品

<ビジョン>

新しい食の提案で健康と笑顔を

<行動目標>

2030年までに若い世代  
の方にも健康な食生活を  
提供したい！

品(営業部:森本 吾郎 もりもと ごろう)と申します。当店は玖珂インターから車で約10分の場所にあり、これまで、こんにやくやところてん、葛切りなどを中心に販売しております。

この度は、弊社が2024年に創業100年を迎えるにあたり、100周年記念プロジェクトとしてSDGsへ取組むことになりました。2030年までのビジョンとして「新しい食の提案で健康と笑顔を」、行動目標として若い世代の方にも健康な食生活を提供したい！と考えております。そのため、今回弊社では、これまで99年間の歴史をまとめた「こんにやく家系図」というものを作成いたしましたので、マスコミ関係の方にお伝えさせて頂き、一人でも多くの方に、私どもの考えを広めて頂ければ幸いです！

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、よろしく申し上げます。

### 1.【顧客ターゲット】「若い世代～団塊ジュニアの世代」

上記の世代は、この100年で和食から洋食化への傾向がみられこんにやく離れが進んでいます。

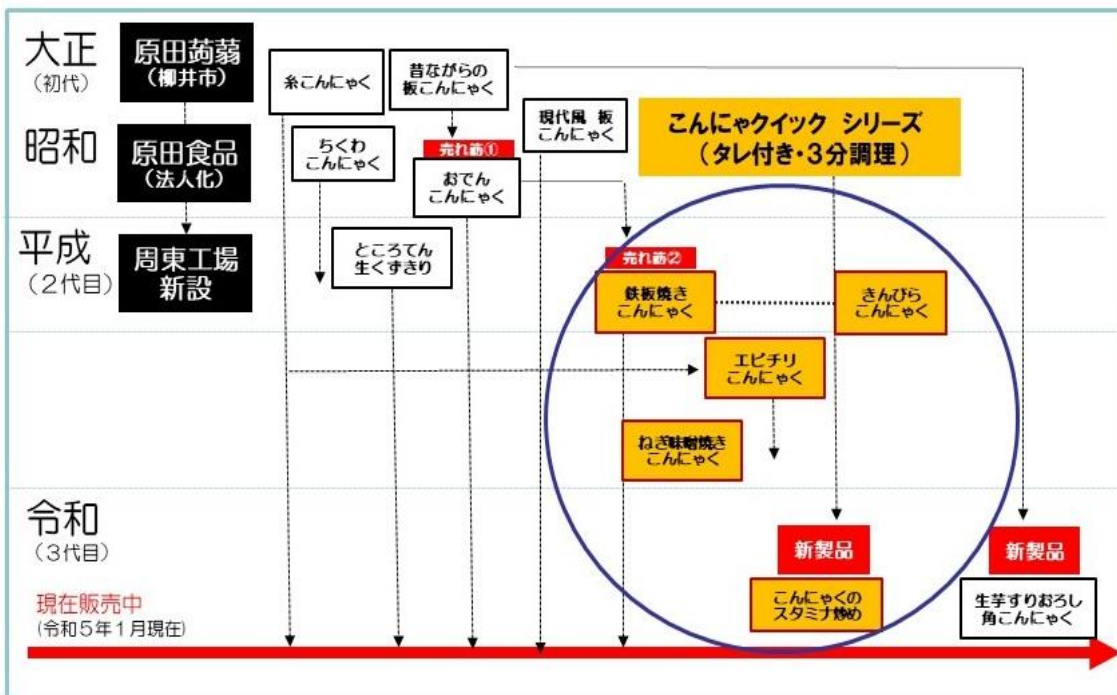


## 2. 【コンセプト】「時短でおいしくヘルシー」

一方で若者の間での健康ブームで、デトックス効果が期待できるこんにやくに注目して、ダイエットや健康のために、食べる方が増えてきているのも事実。そこで弊社ではこれら若者の声を聞いて、手軽に美味しく、毎日でも食べ続けることができる商品の開発を行っております。

## 3. 【強み】99年間の歴史（原田食品：こんにやく家系図）

ピックアップ：新商品「クイック こんにやくのスタミナ炒め」



比較基準	従来こんにやく (板)	クイック スタミナ炒め
① 使い方	料理の素材として使用	本品だけで1品料理になる
② 調理方法	包丁とレシピが必要	添付のタレと3分炒めるだけ
③ 火の通りやすさ	★★★	★★★★★
④ 味のからみやすさ	表面がつるつるしてタレなどの味がからみにくい	沢山の細い筋にタレが入って味がよくからむ
⑤ アレンジ	難しい	余った肉や野菜を足すだけ

## 5.【商品を開発した理由と今後の目標】

創業100周年に向けた記念プロジェクトを始動する事になり、プロジェクト第一弾として時代のニーズに合った商品を開発する事になりました。

「こんにゃくは体に良いから食べたい！」 「でも使い方が？よくわからない」

「時間が無いから簡単に調理したい！」 「好みのアレンジが出来ると良い」  
これらの働く世代の方の声に答えるため、長年培った技術で火が通りやすく味がからみやすい形状のこんにゃくを開発しました。特製の旨ダレを添付して、3分で簡単に調理が出来て手軽にアレンジも出来る、おいしくて簡便なこんにゃく製品が出来上がりました。これからもSDGsを踏まえ、次の100年に向けた新たな商品を開発・発表してまいりますので、よろしくお願いいたします。

<以下、参考資料>



### ■代表者 原田 敏弘

- 昭和37年3月生まれ
- 昭和59年4月東京の大手食品流通業に入社し、国内外の食品の仕入れ・開発業務を経験
- 平成元年より山口県に戻り原田食品にて勤務
- 平成13年代表取締役社長に就任

### <資料に関してのお問合せ先>

株式会社原田食品

広報担当：森本 吾郎

電話：0827-84-2300（携帯 080-2897-3681）FAX：0827-84-2255

E-Mail：morimoto@ken-kou.net

HPアドレス <http://www.ken-kou.net>

住所 〒742-0413 山口県岩国市周東町上久原1901-1

低温圧搾で絞った後の“脱脂ごま”ですりごま感覚で使用！

## 栄養機能食品「ごまのおから」としてリニューアル！

カルシウムは牛乳の約13倍、食物繊維レタスの15倍でいりごまよりも豊富



■栄養機能食品「ごまのおから」



■使用の一例

山口県山口市で1999年から油脂製造業を営んでいる有限会社クレアツーワン(営業課長 上村 崇 うえむら たかし)と申します。当店は新山口駅から徒歩10分の場所にあり、ごま油を中心としたごま加工品などを製造・販売しております。

この度は、スーパー、専門店、問屋の方を対象に栄養機能食品「ごまのおから」を令和5年1月16日(月)より新たに販売することになりました。この商品は、ごま油を搾った後のごまです。弊社では薬剤や溶剤を一切使わない低温圧搾製法で1度しか油を搾らないため「ごまのおから」には栄養素が豊富でカルシウムは牛乳の13倍、食物繊維は16.6gといずれも「いりごま」よりも多いのにカロリーは低く、ヘルシーなすりごま感覚でお使い頂けます。そのまま食べると若干苦みがありますが、何かにかけて旨味が変わります。胡麻和え、豆腐、納豆、漬物、味噌汁、サラダ、煮物、餃子・ハンバーグの具材、パンやケーキ、クッキーなどの生地の中に練り込んだりと幅広くお使い頂けます。すりごまよりも賞味期間がながく保存しやすいのも特長です。セサミンも100g中251mgで有名メーカーのサプリメントと同等のセサミンをごまのおから一日5gでとることができます。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

## 1. 【顧客ターゲット】「健康志向の強い女性の方」

詳細⇒全国の40代以上の主婦層や高齢者の方など

## 2. 【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒低温圧搾で絞った後の“脱脂ごま”ですりごま感覚で使用！カルシウムは牛乳の約1.3倍、食物繊維はレタスの1.5倍でいりごまよりも豊富

## 3. 【強み】「油を一番絞りしか使用しない」

詳細⇒残ったごまにも栄養分が残り、油分も残って入るため“旨み”もしっかり残ります。

## 4. 【リリースのポイント3つ】 主な使用例



<胡麻和えに>



<ラーメンに>



<牛乳に>

## 5. 【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

12 つくる責任  
つかう責任



元々、ごま油を絞っている中で、半分以上（7割）がかすで、農家さん、近所の方、飲食店の方に使いたいという強い要望により、製作に対して焙煎温度等を調整しながらおからとしての最適温度を見つけ、販売を開始いたしました。

<以下、参考資料>

■代表者 上村 光徳（ウエムラ ミツノリ）

- ・1999年 観光物産業として創業
- ・2002年 山口ごま本舗として商品の製造を開始。
- ・■その他 （特許・表彰など）
- ・2007年 11月に山口県経営革新承認
- ・2008年 11月に中小企業庁の農商工連携に認定

■商品概要

商品名	「ごまのおから」
特徴	カルシウムは牛乳の約13倍、食物繊維はレタスの15倍でいりごまよりも豊富
発売日	令和5年1月16日（月）
販売先	記載・店舗・ネットなど
販売価格	¥ 378（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 クレアーツワン 上村 崇

電話：083-974-2850（携帯090-9503-6512）

FAX：083-974-2851

E-Mail：crea21@mug.biglobe.ne.jp

HPアドレス <https://shop.gomahonpo.jp>

住所 〒754-0002 山口県山口市小郡下郷3380-1

まるで、生麺を食べているような新食感生もずくスープ！

## 「カラダ想いの生もずくを食べるスープ」10/25 新発売

健康・美容・美味しさ全部詰まった宮古島産 (来間株) の生もずく



### ■商品名：カラダ想いの生もずくを食べるスープ

山口県長門市青海島で1986年から海藻の製造加工会社を営んでいる有限会社 仙崎海産（専務：青村 英樹 あおむら ひでき）と申します。当社は道の駅センザキッチンから車で5分の場所にあり、これまでもずく・アカモク・ひじき・おきゅうと・ところてんなどの海藻加工品を中心に製造販売しております。

この度は、美容健康意識の高い女性を対象に『カラダ想いの生もずくを食べるスープ』を2022年10月25日より販売しております。この商品の特徴は沖縄県宮古島産の来間株もずくを使用した即席タイプのカップスープで、お湯を注いで15秒で食べられます。さらに19.7kcal・糖質1.7gでとてもヘルシーです。春雨スープと比較すると約4分の1カロリーoff、糖質については約10分の1、更にミネラル・食物繊維・フコイダンと栄養成分も満点です。

現代女性のトータルビューティー、美容・健康・ダイエットにも優れています。この宮古島産来間株を山口で加工し、全国に出荷することで「新食感生もずく」を知って頂き、興味を持ってもらいたいと考えております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】「全国の美容・健康意識の高い女性」

詳細⇒ 仕事・育児・家事で忙しい20代から40代の女性

### 2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品 」

詳細⇒インスタ映えする美容健康意識の高い女性のための新食感スープ

### 3.【強み】 「宮古島産のもずく（来間株）」

来間株はもともと来間島近海で採れていた太もズクで、小枝が少なく幹が太いことが特徴で、従来のもズクに比べて約2~3倍の収穫量があります。味も良いことから市内もズク養殖漁師らが近年、植え付けており、2022年から本格的に養殖が始まりました。それらを東京の会社と弊社で連携し、全国に販売を開始しております。



### 4.【リリースのポイント】

#### ■春雨スープと新商品(カラダ想いの生もずくを食べるスープ)の違い

比較基準	春雨スープ	新商品
① 主な原材料	春雨	生もずく（来間株）
② スープの味	かきたま味	貝出汁味
③ カロリー	約 75kcal	19.7kcal
④ 糖質	約 16 g	1.7 g
⑤ 食感(コリコリ)	★	★★★★★
⑥ フコイダン（※注1）	×	○
⑦ 価格	165 円(目安)	255 円(目安)

(※注1)フコイタンとは海藻の表面を覆い、激しい潮の流れや外的刺激から海藻を守っている成分です。海中の微生物に食べられないようバリアの役目も果たしています。またこのネバネバ成分には免疫力を活性化させる働きもあり、近年様々な美容・健康効果も認められ、注目されている成分です。

#### 5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

第一は塩蔵や味付けではない、生もずくのおいしさを広めたいというところから始まりました。宮古島漁協から来間株のお話があり、現在の廃棄予定量など多くの問題を抱えていました。

食感も味もよく、安定した収穫が見込めるのに加え

宮古島海域のみで生産ができる事、もずくには健康・美容へのサポート成分が多く含まれていることから女性へ向けた商品開発を行うことで、手が届きにくかった層へのアプローチ、新規開拓で流通を拡大していきます。そこから来間株のブランド化へと発展。

今後はもずくの良さを、日本のみならず世界にも広げていき、

手軽に食べられるスーパーフードとしての認識を拡大していくことを目標としています。

#### <以下、参考資料>

##### ■代表者 青村 修次 (あおむら しゅうじ)



- 1986年3月 創業 仙崎もづくの製造ライン設置
- 1995年7月 第2工場増設 洗いもづく生産ライン設置
- 2000年7月 第3工場 味付けもづく生産ライン設置  
新倉庫棟増設
- 2010年1月 現事務所棟 出荷棟増設
- 2019年6月 スタンドパック製造ライン設置
- 現在に至る

##### ■その他 (特許・表彰など)

- 平成12年 第35回山口健水産加工展 優秀賞
- 平成15年 第35回山口県水産加工展 優秀賞



■ 商品概要

商品名	「カラダ想いの生もずくを食べるスープ」
特徴	この商品の特徴は即席タイプのカップスープで、お湯を注いで15秒で食べられます。さらに19.7kcal・糖質1.7gでとてもヘルシーです。春雨スープと比較すると約4分の1カロリーoffです。
発売日	令和4年10月25日（火）
販売先	全国のスーパー・道の駅・駅中スーパー・ECサイト
販売価格	¥275（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社仙崎海産 専務取締役 青村 英樹

電話：0837-26-4012（携帯090-7976-7212）

FAX：0837-26-2617

E-Mail： mozukuya@mozukuya.co.jp

HPアドレス： <https://www.mozukuya.co.jp>

住所 〒759-4106 山口県長門市仙崎10406

## 世界初！特許取得！日本酒×コーヒーを合わせた

「コーヒーリキュール saké de café」クラウドファンディングで販売予定

チョコレートのような味わいと芳醇な香り、上品でなめらかで甘さの余韻が続く



■コーヒーリキュール saké de café 左720ml 右180ml



■ラベル

山口県下関市で昭和62年に自家焙煎珈琲専門店を創業した TAKADA COFFEE（専務取締役：東 竜 あずま りょう）と申します。当社（本店）は新下関駅から車で約15分の場所にあり、築130年の武家屋敷を再生した建物に本社と店舗を構えております。また、県内にコーヒーショップを3店舗、広島県に1店舗を構え、今年の4月に新店舗をオープンする予定です。

私たち TAKADA COFFEE は一人一人のお客様の「ホッと癒しの空間のお手伝いを大切に」との想いで世界中のコーヒー生産地から高品質なスペシャルティコーヒーの買い付けを行い、コーヒー豆の卸販売（ホテル、レストラン、百貨店等々）、コーヒー関連のコンサルティング業を行なっております。

今回ご紹介する商品は、ビジネスシーンで活躍し、経済的に自立をしている30代～60代のゆとりのある女性富裕層をターゲットとし、また大切な人への贈り物としてのニーズに対応するコーヒーリキュール saké de café をクラウドファンディングで販売する予定です。

日本酒でもなくコーヒーでもない世界にたった一つのコーヒーリキュール saké de café。35年以上の独自の焙煎技術とノウハウでコーヒーと日本酒のそれぞれが持つ絶妙なバランスを独自の方法でブレンド。チョコレートのような味わいと芳醇な香りを醸し出し、上品でなめらかな甘さ

の余韻を楽しむ saké de café は、自分だけの特別な「ホッと」する幸福感と癒しの時間を演出してくれます。

私たちは日本の伝統「日本酒」と世界の文化「コーヒー」を合わせたコーヒーリキュール saké de café で新たな文化を創造して参ります。  
日本の地域には魅力ある資源が多く存在しています。  
地域の日本酒とコーヒーをかけ合わせ日本を牽引していくブランドとして持続可能な取り組みとして広げていきます。

日本酒でもない珈琲でもないコーヒーリキュール saké de café を通して地域の魅力ある日本文化を世界に広げていきたいと思えます。

是非、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願い致します。



### 1. 【顧客ターゲット】「30代～60代のゆとりある女性富裕層」

詳細⇒ワイン愛好家、コレクター、  
今日一日頑張った自分への最高のご褒美”として経済的な自立をしている  
30代～60代のゆとりのある女性富裕層と、30代～60代の男性。

### 2. 【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒世界初！特許取得！日本酒×コーヒーを合わせたコーヒーリキュール

### 3. 【強み】「コーヒー認定審査員」

詳細⇒当社の専務（東 竜 あずま りょう）が約8年、コーヒー認定審査員として活動しており、また、大手リゾートホテルの企画運営を行っていた。  
（コーヒー豆のバイヤーとして活動中）

#### 4.【リリースのポイント】おすすめの飲み方5つ

- ストレート、ロック
- ミルクや豆乳で割る（キャラメルのような甘さで飲みやすく）
- 炭酸で割る（炭酸5×コーヒーリキュール5）
- ホット（より日本酒の香りが引き立つ）
- バニラアイスにかける



<ストレート>



<ミルク割り>



<バニラ>

#### 5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

開発は9年前の2013年にはじまり、当時から日本酒離れする日本酒の課題に向き合い、日本酒の伝統文化と世界の文化「コーヒー」を合わせ、酒造りでも既成概念を打ち破る斬新なアイデアと職人技術で共創し新たな文化を創造するためにコーヒーリキュールの開発が始まりました。

今後の挑戦として日本酒の種類（大吟醸や本醸造など）の商品も開発を行っていき、また日本の魅力あり地域の日本酒蔵様とコラボ展開をし地域の魅力、日本の魅力を世界に発信していける「コーヒーリキュール saké de café」をお届けし続けたいと思います。

<以下、参考資料>

■代表取締役：東 千鶴



- 1987年 創業
- 2014年 カモンワーク店（2号店）
- 2017年 センザキッチン店（3号店）
- 2019年 長府本店
- 2021年 広島店（4号店）  
焙煎工場とギフトショップ（5号店）
- 2023年 スイーツ製造&販売店

■その他（特許取得・商標登録）

- 特許取得 / 特許 第6362140号（平成30年7月6日登録）
- 商標登録 / 第5725004号（平成26年12月12日）  
第6105940号（平成30年12月14日）  
ラベル及び、saké de café は商標登録申請中

■商品概要

商品名	コーヒーリキュール saké de café
特徴	チョコレートのような味わいと芳醇な香り、上品でなめらかな甘さの余韻が続く。
発売日	クラウドファンディングにて販売予定
販売先	先行販売：クラウドファンディング先行販売自社ネットと店舗、百貨店やギフトショップ
販売価格	（予定）720ml 11,000円（税込） （予定）180ml 2,750円（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 高田 広報担当：藤原  
電話：083-242-0950（携帯 090-2756-6839）  
FAX：083-242-0960  
E-Mail：cafe.takada1987@gmail.com  
HP アドレス <http://www.takadacoffee.com>  
住所 〒752-0978  
山口県下関市長府侍町 1-2-3

だしのパイオニアであるシマヤが、だしを見直しました！3月1日新発売

## 人生100年時代 家庭の定番だし「優れたしかつお&あわせ」

一番だしの風味を追求した、食塩不使用で自然なうまみのシマヤ最高峰の顆粒だし



■商品名:「優れたし かつお」



■商品名:「優れたし あわせ」

山口県周南市で明治23年(1890年)に味噌製造業として創業した株式会社シマヤ(本社営業部部長:原田 大介 はらだ だいすけ)と申します。昭和39年(1964年)、シマヤは今やお料理に欠かすことのできない調味料となった「だしの素」を初めて世の中に送り出し、今日では家庭になくしてはならない基礎調味料の一つとして、多くのお客様にご愛用いただいています。

この度、だしのパイオニアとしてのシマヤが、①原材料、②味、③環境への配慮を見直し、人生100年時代 家庭の定番だしとして「優れたしかつお」と「優れたしあわせ」を3月1日(水)に新たに発売することになりました。

この商品を通じて、大事な食事を支えるだしについて、見直すきっかけをご提案していきたいと考えております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

## 1.【顧客ターゲット】 「全国 女性 30~60代」

詳細⇒ターゲットは全国の主婦層です。人生 100 年時代を迎えた今、健康寿命を延ばすことが重要です。生き生きとした生活を送るために、大切なのは食事。それを支えるのは料理の基本である“だし”であり、シマヤは“だし”にこだわり健康的な食生活を応援します。

## 2.【コンセプト】「価値」×「商品」

詳細⇒3つの価値

- ① 本格、こだわり、上質感のある、贅沢とは異にする品質本位の日常使いをパッケージで表現。
- ② 素材からとったような本格的なだしの味わいと香りを追求
- ③ のれんをモチーフとしたデザインで、老舗の本格感、本物感を演出

## 3.【強み】「新商品」人生100年時代 家庭の定番だし

詳細⇒だしのパイオニアであるシマヤが、だしを見直して、家庭の定番だしとなりうる「優れたし」を新発売

## 4.【リリースのポイント】3つの見直し

「原材料」

- ・優れたしは、だし素材から見直して、『一番だし』のような風味を追求
- ・かつお節は丁寧に血合い部分を取り除き4回のカビ付けと天日干しで仕上げた、枕崎産の本枯節粉末を使用。  
※合わせだしには、北海道産昆布粉末をブレンド

「味」

- ・料亭・専門店で味わえるような『だしのおいしさ』を体験できる
- ・食塩不使用と自然なうまみで、素材本来の美味しさを引き立てる味わい

「環境への配慮」

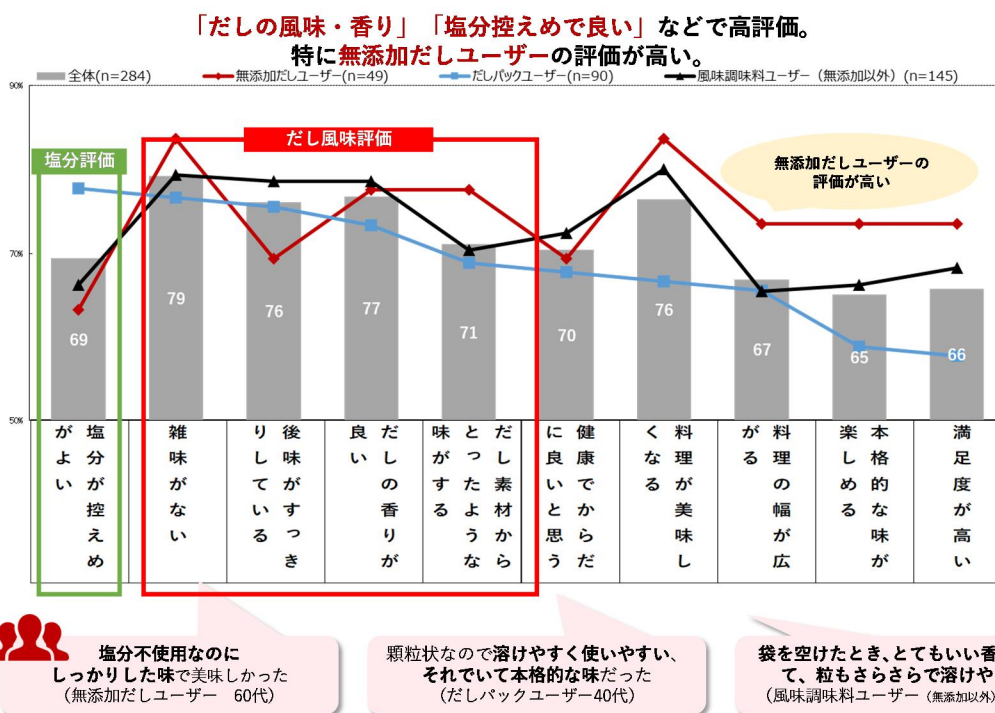
- ・環境に配慮し、プラスチック使用量を削減した紙製パッケージを採用

<その他 新商品>

人生100年時代 家庭の定番だし 優れたしシリーズ

- ・優れたし 和風焼きあご
- ・優れたし 洋風ブイヨン
- ・優れたし 中華白湯

< 参考資料 >



◆全国21年だし市場サブカテゴリー別動向表 (推定金額・百万円)

全国	SCI 21年4-3計 (百万円)								
	サブカテ	2021年	2020年	2019年	前年比	前々年比	構成比	前年構	前々年構
	かつおだし	18,453	19,403	18,733	95.1%	98.5%	44.6%	45.6%	44.6%
	いりこだし	608	645	573	94.3%	106.0%	1.5%	1.5%	1.4%
	こんぶだし	1,109	1,183	1,205	93.7%	92.0%	2.7%	2.8%	2.9%
	あわせだし	1,121	1,184	1,109	94.6%	101.0%	2.7%	2.8%	2.6%
	あごだし	1,154	1,206	1,159	95.6%	99.5%	2.8%	2.8%	2.8%
	減塩だし	996	1,000	917	99.5%	108.5%	2.4%	2.4%	2.2%
	無添加だし	4,043	4,153	3,799	97.3%	106.4%	9.8%	9.8%	9.0%
	その他	2,727	2,856	2,825	95.5%	96.5%	6.6%	6.7%	6.7%
	だしパック	11,194	10,892	11,694	102.8%	95.7%	27.0%	25.6%	27.8%
	合計	41,404	42,523	42,016	97.4%	98.5%	100%	100%	100%

👉 2021年度は新型コロナ感染拡大の影響を受け、前年の内食特需の反動で落ち込む傾向にあった。その中であっても、**減塩だし・無添加だしは2019年から顕著に市場を拡大している。**

※参考資料は転載しないようお願い致します。

5. 【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】  
【シマヤからの宣言】

古くから、日本の食文化を支えつづけてきた、だし。

家庭の味はだしの味で決まり

世代を渡ってその味が継承されてきました。

しかし、食に求める価値やライフスタイルが多様化してきた現代、

改めて、だしを見つめなおす、そんなタイミングが来たのではないのでしょうか。



今の時代のニーズを満たす「新たなだし」を届けていく。  
それは 130 余年、食卓と向き合ってきたシマヤの使命と私たちは思うのです。  
からだにやさしい、安心して使い続けられる素材にこだわり  
自然の風味を一番に考えた本格志向のおいしさを食卓へ。  
そして、食べること、創ることの楽しさを未来につなげたい。  
目指したのは、食を大切に想う気持ちに答え時代の求めるすべてを叶えること。  
創業 130 余年のシマヤから。  
人生 100 年時代を生きるすべての人の定番だとなれるだしを。  
さあ、だしを見直そう

<以下、参考資料>

- 特許・表彰など・全工場で FSSC22000、ISO22000 認証取得
- ・ 2019 年～2021 年、健康経営優良法人 4 年連続認定

■ 商品概要

商品名	優れだし和風かつお 5g × 8 本・優れだし和風あわせ 5g × 8 本
特徴	一番だしの風味を追求した化学調味料・食塩無添加のシマヤ最高峰の顆粒だし
発売日	令和 5 年 3 月 1 日（水）
販売先	全国の小売店など
販売価格	各種 ¥ 350（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社シマヤ 本社営業部： 原田 大介  
電話：0834 - 63 - 5277（携帯 080-9416-0673）FAX：0834-62-5723  
E-Mail：[dai.harada@shimaya.co.jp](mailto:dai.harada@shimaya.co.jp) HP アドレス：<https://www.shimaya.co.jp>  
住所 〒746-0038 山口県周南市福川 3-8-31