工場訪問

しいの食品本社工場

日本で約300年前から食されてきた「酒盗（しゅとう）」。聞きなれない名前の由来は、酒盗発祥の地である土佐の殿様が「これを肴に飲むと、まるで盗まれるように酒がなくなってしまう」と言ったからという説や、盗んででも酒を飲みたくなるという意味だという説もある。どちらにしろ酒の肴には絶好の食品なのだ。

そんな〝元祖おつまみ〟、酒盗を昔ながらの手法で作り続けているのがしいの食品（神奈川県小田原市、椎野雅之社長）だ。国内有数のカツオ・マグロ水揚げ港である静岡県焼津に近い立地を活かし、昭和24年から新鮮なカツオやマグロの酒盗を製造している。酒盗の市場シェアNo.1で、名古屋より東の地域では、ほぼ売上を独占しているという老舗メーカーだ。

今回、同社本社工場を訪問し、伝統にこだわった製造現場と酒盗の拡販に向けた取組みを紹介する。

昔ながらの発酵食品

酒盗は、カツオの胃腸やマグロの胃を分別・洗浄し、塩やみりん、唐辛子などの調味料とともに最低半年間熟成させる発酵食品。魚介の内臓をすべて使う塩辛とは異なり、4～5kgの魚から30～40gしか採れない希少な「魚のホルモン」で、臭みの少ないマイルドな風味に仕上がる。グルタミン酸とイノシン酸をはじめ、その他ヒトの必須アミノ酸や機能性を持つ多様なアミノ酸を含む豊かなうま味が特長だ。

しいの食品本社工場

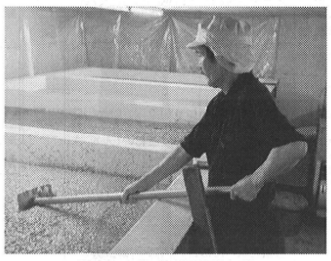
別工場にて丁寧に手作業で分別

酒盗の製造工程は、まず焼津の協力工場でカツオやマグロの身と内臓を分ける作業から始まる。焼津には鰹節メーカーも数多くあり、切り分けられた素材は鰹節や酒盗のほか、水産エキスなど余すところなく利用される。魚の胃や腸を選別する作業は丁寧に手作業で行われ、内臓の中まできれいに水洗いされる。選別後の内臓はまさに「ホルモン」の形状だ。この魚ホルモンを細かくカットし、塩やみりん、唐辛子などさまざまな調味料で味付けして、焼津の熟成工場にある1マス4～5tの大きな定温熟成槽に移す。熟成中は何度も撹拌を行いながら、6カ月～1年の時間をかけて発酵を促す。魚の内臓にもともと含まれる消化酵素の働きで、熟成の進んだ酒盗は魚の臭みがほとんどなく、うま味とコクのあるまろやかな風味になる。酒盗の味を決めるのは、ほとんどこの熟成工程だという。マグロの酒盗は特にまろやかでクセがなく、カツオは独特のコクとうま味が特徴だ。初心者にはマグロがお勧めとのことだが、試食させていただいた酒盗は、どちらも臭みがなく意外なうま味が食欲をそそる美味しさだった。

熟成を終えた酒盗は、本社工場で仕上げの味付けと瓶詰め工程が行われる。酒盗は塩分、糖度が高く水分活性が低いため常温で長期保存できるのが大きな特長だ。酒盗の瓶詰めラインは四季を通じて20℃以下に保たれ、塩辛などの冷蔵品は3～5℃の品温で扱われる。

厳しい品質管理体制

見学した際は、土産品店などに卸される商品の瓶詰めが行われていた。工場には3つの充填ラインがあり、うち2つはほぼ自動化されている。今回は瓶の補充や蓋の仮締めを手で行うラインが使われていた。焼津から運ばれてきた原料は、1バッチ約1500kgのタンクに調味料などと一緒に投入され、自動でゆっくりと撹拌しながら3時間ほど味をなじませる。酒盗は塩辛よりも粒が細かく組織がデリケートなため、加工には細心の注意が払われるという。


じっくりと長期熟成

味付けした酒盗は、理化学・微生物検査を経た後充填フロアに運ばれ、ラインに投入される。同社の工場ではパートを含め約60名の従業員が作業しており、その多くが充填ラインを担当する。瓶を充填口に瓶を当てる人、充填ラインに補充する人、蓋を素早く仮締めする人など、熟練の動きで次々と瓶詰めが行われていく。充填前の配管の途中には金属異物検査機を通しており、異物が検出されるとその前後の内容物が全て別容器へ排出される仕組みだ。トレースを可能にするためラベルに印字されるロット番号は、機械による読み取りと目視のダブルチェックを行っている。キャッピングを終えた商品の瓶の形は、昔から有名な小田原提灯の形を模したものだ。土産物向けの商品は少量多品種で、1ロット1000～2000個の充填を1日5ロットほど行い、全体では3万本／日の製造量を誇る。充填に使った配管のほか装置の部品、タンクなどは使用ごとに全て分解・洗浄される。アレルゲン食品を扱うラインもあることから、衛生・安全管理には万全の体制を敷いている。

衛生的な充填ラインで瓶詰め

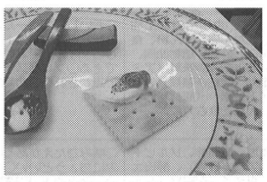
同工場では、甘さ・辛さを調製した各種酒盗のほか、いか・うに・タコなどの塩辛の瓶詰め、酒盗や塩辛の業務用1kgスタンドパックなどを製造している。また、酒盗の美味しさを広く加工食品に活かすため、「かつを・まぐろ」2種類の「酒盗エキス」も展開中だ。鋭意行っている拡販戦略で人気に火が付いた今、こちらの原料展開にも期待が集まる。

また同社では、自社でも酒盗を使ったメニュー開発、新しい酒盗の開発にも余念がない。本社内にある商品開発課の試作室では、フードコーディネーターでプロのシェフでもある遠藤氏が酒盗メニューの試行錯誤を行っていた。酒盗をうま味だけでなく塩味源としてスイーツに使用するレシピなど、全く新しい利用法を模索しているという。伝統のおつまみを新しいスタイルで楽しむ、同社の今後の活躍が楽しみだ。

SPICE & HERB
Specialists
スパイス・ハーブ・香辛野菜・オーガニック香辛料・天然精油
株式会社 ヴォークス・トレーディング 油脂香辛料1・2部
〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町14番15号 マツモトビル
TEL 03-3665-6224

特集　おつまみスナック

古くて新しいおつまみ〝酒盗〟


大人気の〝酒盗クリームチーズ〟

酒盗製造の業界リーダー・しいの食品は、伝統食酒盗の認知普及・再評価を図るべく、クロスメディアマーケティングによる販促プロジェクトに力を入れている。

長い伝統を持ち、一部の消費者からは熱い支持を得ている酒盗だが、しいの食品が行った市場リサーチでは意外にも認知度が低かった。塩辛と混同している人や名前しか知らないという人も多く、酒盗について正しい知識を持っているのはアンケートした全体の8・7％にとどまった。そこで同社では、酒盗を「和製アンチョビ」と位置付け、積極的に認知度アップと購買層の拡大を図る戦略的「魚（うお）ホルモンプロジェクト」キャンペーンを展開している。まず、従来原料別に「かつを」「まぐろ」などを強調していた商品ラベルを、塩辛などと差別化を図るため「酒盗」を前面に出したものに刷新。味や使い方をイメージしやすいよう、「和製アンチョビ」のサブキャッチ（消費者庁承認）を添えた。さらにメディアで認知度の高い料理研究家、牧野直子さんプロデュースの酒盗を使ったレシピを、テレビや雑誌上で大々的に紹介した。これらのレシピは、国内最大の料理レシピサイト「クックパッド」にも掲載され、主婦層などが酒盗に興味をもつきっかけを作った。WEBを中心に認知度は高まってきたが、特に同社が情報発信のツールとして着目したのが「ツイッター」だ。若い世代を中心に、携帯やPCから自分の近況やお気に入りについて手軽に発信できるツールで、初めて食べた酒盗の感想や作った料理を紹介する人が増えた。初めて酒盗を食べた人はそのまろやかなうま味と調味料としての幅の広さに驚き、ほとんどの人が「美味しい」と感想をつぶやく。特に酒盗とクリームチーズの組み合わせは圧倒的な人気で、酒盗のうま味とチーズのまったり感が絶妙だと話題になり、ビールや日本酒、ワインなどお酒の種類を選ばないおつまみとしてメディアでも度々紹介されている。「酒盗クリームチーズ」は多い時には1週間に約4000件ものフォローがある人気カテゴリに成長している。このほか、酒盗とアボカドの和え物、酒盗クリームパスタなど、酒盗をうま味調味料的に使ったメニューも数多く開発されている。「宅飲み」の増加で料理に興味を持った若い世代を中心に、「古くて新しい」素材として注目を浴びているのだ。ツイッターには同社のマーケティング担当者も参加し、新たなお勧めレシピなどを紹介しているという。取扱店の紹介など直接購買につながる情報も発信できるため販促効果が高く、同社では酒盗の売上がプロジェクト始動以前から400％増を達成した。同社では、新しい情報ツールをフルに活かしたマーケティング戦略を推進し、酒盗のさらなる販促と一般加工食品などへの原料利用の促進を図っていく構えだ。同時に人気を博す「酒盗クリームチーズ」をベースにしたおつまみのコラボ商品開発など、他社との技術協力、共同開発にも意欲的に取り組んでいきたいとしている。

〝ツイッター〟活用し認知度アップ

― しいの食品 ―

「酒盗」を前面に出した新パッケージ

甘味をつうじてココロとカラダの健康に寄与することを目指す、わたしたちは「総合甘味コンサルタント」です。
三井製糖は『現在』を生きる人、『未来』に生きる人を応援しています。
パラチノース　TOTAL CONCEPT " WELLNESS "　還元パラチノース
LIFE CARE made by PALATINOSE CONCEPT
この子たちと私たちに『今』必要な、カラダケア。
パラチノースが応援します。
■ 血糖値上昇やインスリン分泌を抑えます。
■ 体脂肪の蓄積を抑制します。
■ 虫歯の原因になりません。
■ 脳への栄養補給を促し、集中力やリラックス効果を高めます。
■ 天然の糖（砂糖が原料）ですので、赤ちゃんからお年寄りまで、安心してお使いいただけます。
■ 素材の味を壊すことなく、自然の風味を引き立てます。
LIFE STYLE made by PALATINIT CONCEPT
きれいなカラダに『今』必要な、ライフスタイル。
パラチニットが応援します。
■ キャンディーに最適です。
■ カロリーは砂糖の1／2。ダイエット中の方にも安心です。
■ 虫歯の原因になりません。
■ 唯一、砂糖から生まれた糖アルコールです。
■ 加工特性に優れています。（低吸湿等）
■ 医薬品・医薬部外品への使用が可能です。
PRODUCED & CONCEPTED BY
三井製糖株式会社　食品素材事業本部　食品素材営業部　機能性糖質課
〒103-8423 東京都中央区日本橋本町2-8-2 福畑ビル TEL.03(3639)9315(直通) http://www.palatinose.jp(英語版)

天然素材の持ち味を最大限に引き出します。
井村屋の野菜エキス
より上質なレシピ創りのお手伝い。
井村屋製菓(株)は10月1日より持株会社制に移行いたしました。
新創業
旨味
甘味
コク味
調理感
マスキング
当社主要商品群
●野菜エキス（パウダー）　●粉末醸造発酵品
●畜肉エキスパウダー　●魚介エキスパウダー
●アミノ酸パウダー　他
井村屋シーズニング株式会社
愛知県豊橋市西七根町奥足田口88番地 〒441-3202
TEL(0532)21-2311 FAX(0532)21-2814
井村屋シーズニング株式会社はISO14001の認証取得工場です。

【機能性素材】
・熟成黒ニンニク　・ハス胚芽 エキス
・ツルレンゲ エキス　・スターフルーツ葉 エキス
・マタタビ エキス　・ウコン エキス
・マンゴージンジャー エキス　・ヒハツ エキス
・イチョウ葉 エキス　・黄杞葉 エキス
・ノブドウ エキス　・その他多数
【甘味料】
・グリチミン
・マルミロン
・αGスイート「製造者：東洋精糖(株)」
【色素製剤】
・マルカラー
【その他商品】
・スパイシック乳化物シリーズ　：（香辛料抽出物）
・サラキープシリーズ　：（ユッカ製剤・日持ち向上剤）
・マルミックスベジタブル　：（野菜エキスパウダー）
・香味力　：（ニボシ・カツオブシ）
総合研究所です。
『おいしさ』と『からだに良いもの』を探求します！先ずは御相談下さい！
広島県　新市町
丸善製薬株式会社
東京　〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西2-6-7 TEL(03)3496-1521㈹ FAX(03)3496-1641
大阪　〒541-0045 大阪市中央区道修町2-6-6(塩野日生ビル6F) TEL(06)6203-6918㈹ FAX(06)6233-3606
http://www.maruzenpcy.co.jp