九州のキラリと光る食品企業

多くの自然に恵まれた九州は古くから食の宝庫と言われ、おいしい物には事欠かない。当然、ユニークで高い付加価値を持った製品作りに取り組むメーカーは多い。地元の歴史や食材に根ざした食品や、高度な技術を駆使した製品が生み出されている。また地元から全国に広がったブランドもある。その中のほんの一部を紹介しよう。

バター香る和洋折衷 焼き菓子

ざびえる本舗

大分銘菓の「ざびえる＝写真」は、バターが香るビスケット生地の皮に白あんなどを包み込んだ和洋折衷の焼き菓子だ。ざびえる本舗（大分市）の商品で、名前は戦国時代に豊後国（現大分県）を訪れたキリスト教宣教師、フランシスコ・ザビエルにあやかった。発売は１９６２年。一時は製造中止に追い込まれたが、根強いファンの後押しで復活した逸話がある。

伝統発酵技術と近代技術両立

宮島醤油

しょうゆ、みそで地域に根を張ると同時に、レトルトカレーなど業務用食品は全国に出荷するのは宮島醤油（佐賀県唐津市）。２００８年に地元素材と製法にこだわった「佐賀のしょうゆ」を発売。10年には初の自社ブランドカレー「佐賀牛カレー＝写真」を世に出した。また地元産品を使った機能性食品の開発も進める。伝統的な発酵技術と近代技術の両立に余念がない。

「液卵生産」衛生管理を徹底

イフジ産業

食品売り場でイフジ産業（福岡県粕屋町）の名前を目にすることはない。しかしこの業界では極めて有名だ。同社は鶏卵の殻を割った「液卵＝写真」が主力商品。年間で鶏卵の国内消費量の約２％、約８億３０００万個を使用する。専業メーカーではトップシェアだ。卵黄・卵白のほか、加糖・加塩、冷凍など豊富。衛生管理を徹底した工場で食品メーカーへのニーズに応えている。

素材の味が引き立つ「鮎魚醤」

まるはら

しょうゆメーカーのまるはら（大分県日田市）は「鮎魚醤（あゆぎょしょう）」を製品に持つ。原料は同市で名産の養殖アユと塩のみ。魚醤独特のくさみがなく、料理に加えるだけで素材の味が引き立ち、味に深みが出る。国内外の料理人が隠し味として使っているという。

日田市名産の養殖アユと塩のみで作った「鮎魚醤」

手間かけた「国産大豆油」

理研農産化工

◀国産大豆のみを使った「国産大豆油」

全国でも数少ない製油と製粉の両方を手がけるのが理研農産化工（佐賀市）。社名は旧理化学研究所（理研）に由来する。１９２０年の創業以来、技術支援を受けており、承認を得て社名に冠した。現在は家庭用にも力を入れる。代表が国産大豆のみを使った「国産大豆油」。製造に手間がかかり大量生産できない貴重なものだ。

風味そのまま 魚や肉加工

日本鮮食

魚介類の加工会社である日本鮮食（福岡県糸島市）は、貝類のレトルト加工のシェアは国内トップクラスで、大手食品メーカーのカップみそ汁にも採用されている。もう一つの主力製品が食材に直接電流を流す「ジュール加熱」食品。対象は魚や肉、エビなど幅広い。従来の加熱方法に比べて短時間で加熱できることや、素材の組織を壊さずに風味を損なわないのが特徴だ。

ファンは海外にまで拡大

オリオンビール

沖縄県内で約50％のシェアを誇るビールメーカーがオリオンビール（沖縄県浦添市）。沖縄が米軍施政下だった１９５７年、地域経済の発展を目指して設立された。主力製品「オリオンドラフト＝写真」の爽快（そうかい）な味わいは、沖縄の気候や食文化に合わせたものだ。現在は沖縄にとどまらずファンは海外にまで拡大、売り上げの10％は県外が占める沖縄を代表するブランド商品に育った。

ゼリー製造、農園で果物も栽培

たらみ

ミカンやイチゴなどの青果販売業だった、たらみ（長崎市）は、30年ほど前にゼリー製造を始めた。現在は「みかんゼリー＝写真」などが主力商品だ。あっという間に商品は全国に広がり、進物用で高価という従来のゼリーのイメージを変えた。２００９年には「たらみファーム」と名付けた農園を長崎県内に開設。肥料や農薬を極力使わない農法を実践しており、サクランボやミカン、スイカなどを栽培している。

長崎の味「角煮まんじゅう」

岩崎食品

和食、洋食、中華が融合した、長崎独自の宴会料理「卓袱（しっぽく）料理」。岩崎食品（長崎県長与町）は、卓袱で人気の「豚の角煮」を手軽に味わえる「角煮まんじゅう＝写真」を商品化した。じっくり煮込んだ豚肉を肉まんの皮のような蒸しパンで包んだ長崎流ファストフード。直営店や通信販売で年間約２５０万個を販売する。

〈名菓 博多の女（ひと）〉

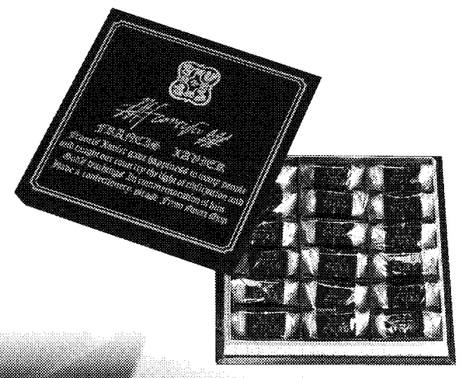
愛されて四十年
博多土産のロングセラー

「博多の女（ひと）」は1972年（昭47）8月5日に発売された。創業者の橋本富市が、バームクーヘンに小豆羊かんを入れた菓子を考案したもので、ソフトな口当たりと甘みを抑えた繊細な味わいが特長。製品のイメージに博多人形を重ね、包装のデザインに採用した。まさに博多の女性の情と細やかさをお菓子で表現させた博多土産のロングセラーである。

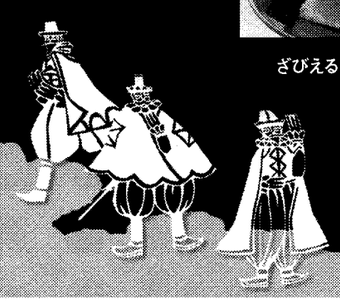
博多菓子工房　有限会社　二鶴堂　〒812-0054 福岡市東区馬出6-15-21
御注文お問い合わせは　フリーダイヤルTEL:0120-56-5634　フリーダイヤルFAX:0120-22-3119
お求めは　博多駅キヨスク、マイング、デイトス、福岡空港、高速SA・PA売店など
http://www.nikakudou.co.jp/

南蛮菓
ざびえる

天文20年（1551年）豊後の国を訪れたフランシスコ・ザビエルは大友宗麟の庇護を受け、府内の街に南蛮文化の花を咲かせました。その功績を讃えて、和洋折衷菓子・南蛮菓「ざびえる」が誕生しました。バター風味の効いた洋風の皮と精選された純和風の白餡とラム酒レーズンの刻み込んだ二種類の餡が、遠い昔の府内の夢へと誘います。



南蛮ロマンと日本伝統の味の融合
和洋折衷菓子「南蛮菓 ざびえる」



ざびえる　5個入……420円
6個入……630円
12個入……1,050円
18個入……1,575円
24個入……2,100円
36個入……3,150円
※表示価格は税込み価格です。

〈株〉ざびえる本舗
（福岡営業所）〒870-0319 大分県大分市大分流通業務団地1丁目3-11　TEL 097-524-2167（代）　FAX 097-524-2168
（博多駅マイング店）〒812-0893 福岡市博多区那珂3丁目27-17 アネックス那珂102号　TEL・FAX 092-473-6208
〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街1番1号 博多ステーションビル　TEL・FAX 092-481-1344
E-mail info@zabieru.com　http://www.zabieru.com　ざびえる　検索