

米国オレゴン自社工場 SCOO 社商品、いよいよ発売

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に110店舗以上展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良三）は、2017年7月25日以降、サンクゼール完全子会社 St. Cousair Oregon Orchards, Inc.（サンクゼールオレゴンオーチャーズ）（以下 SCOO 社/本社：米国オレゴン州ニューバーグ市/代表取締役社長：久世直樹）で生産した商品を自社店舗にて販売スタートいたします。

St. Cousair Oregon Orchards, Inc.

サンクゼールは、2015年3月から海外担当役員の久世直樹常務取締役を米国西海岸に派遣し、JETRO 長野支店、JETRO 本部の協力を得てアメリカの小売及び業務用食品製造業の市場調査を続け、2017年4月オレゴン州に旧 Berry Noir 社から30エーカー（3.6万坪）の農地とコンポート、ジャム、ジュース、業務用ドレッシングなどの加工工場（1000坪）を資産買収、顧客と同時に従業員も引き継ぎました。従業員はサンクゼールの経営理念に共感し、勤務継続を決めてくださり、2017年4月29日（日本時間）に両社の経営幹部、州政府関係者、ポートランド日本領事館関係者の出席で、資産買収に関する基本契約書の調印式とクロージングパーティーを開催。5月1日はサンクゼール幹部出席の入社式、翌2日には初回生産をスタート、6月には日本国内店舗向け商品の生産をスタートいたしました。

まずは「飲むお酢」！オレゴン州から海を渡ってサンクゼールへ



飲むお酢シリーズは、これまで飯綱町のサンクゼール本社自社工場で製造しており、お客様から高いご支持をいただいています。SCOO 社で製造する本製品においては、既存ラインナップだけでなくオーガニック原料のみを使用したものや、砂糖不使用オールフルーツタイプなど新しいレシピを開発し、オレゴンシリーズとしてラベルやパッケージなども大きく変えています。まずは2017年7月25日以降、全国のサンクゼールアウトレット店舗でりんご酢とフルーツ酢を使用したブルーベリー、ザクロ、赤ぶどうの3種（各460ml/¥880+税）を発売いたします（発売日は店舗により異なる）。追って、サンクゼール店舗では、砂糖不使用オールフルーツタイプでブルーベリー、赤ぶどう、ザクロ、クランベリー（各¥980+税）の4種、久世福商店店舗では、オーガニック原料

だけを使用したシリーズで、赤ぶどう、ざくろ、つるこけもも（各470ml/¥980+税）の3種を販売。発売を記念して、本製品を2本お買い上げの方に無料で1本プレゼント（対象商品及び期間は店舗により異なる）。より多くの方に味わっていただきたいと期待を込めて企画しています。

今後も SCOO 社製商品がどんどん届きます！

日本国内の店舗展開による商品需要の拡大から、生産能力向上が急務であるため、今回の飲むお酢シリーズに引き続き、今後も積極的に既存商品の生産移管を行ってまいります。同時に、オレゴン州での立地を最大限に有効活用した高品質の商品生産を行ってまいります。

そのひとつの例として、現在製造中のブルーベリーコンポートをご紹介します。オレゴン州は今ブルーベリー収穫の最盛期を迎えています。早朝、気温が高くなる前に、一粒一粒丁寧に手摘みしたブルーベリーをクールダウンさせてから、瓶いっぱい生のままブルーベリー果実を入れ、その中に熱々のシロップを注ぎ、キャップして加熱、瓶内調理をする新しいブルーベリーコンポート。これは、品質の高い原料生産地に位置しているオレゴン州の自社工場だからこそ実現できる商品です。SCOO 社オリジナルの商品として、8月もしくは9月に日本国内の自社店舗で発売を予定。製法から大きな期待感膨らむ味わいを私達日本国内にいるサンクゼールスタッフ一同、ワクワク楽しみに待っているところです。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。