

## オレゴン SC00 工場生産商品第 4 弾！ カリフォルニア産トマト使用パスタソース

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に 130 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、2018 年 4 月上旬より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 SC00 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「パスタソース」を全国の自社店舗にて販売スタートいたします。



### 世界最大のトマト産地カリフォルニア産トマト使用！パスタソース

パスタソースのベースとして要となるトマトは、世界最大のトマト産地であるカリフォルニア州セントラルバレー産。セントラルバレーは南北に見渡す限り大きな谷が広がり、乾燥地帯でありながら灌漑設備が整った肥沃な土地で糖度の高いトマト栽培に適した環境条件を備えています。トマトの品質を損なわぬよう、収穫後新鮮なうちに加工され、豊かな甘味・旨味・風味が凝縮されたホールトマトを使用したパスタソースは、ガーリック&トマト、トマトクリーム、トマトソース（各 290g、トマトクリームは 280g/¥648+税）、ドライトマト入りトマト、アラビアータ（各 290g/¥696+税）の 5 種と、アウトレット商品としてガーリック&トマト、トマトクリームソース、ドライトマト&トマトソース、トマトソース、アラビアータ（各 350g、トマトクリームは 340g/¥724+税 ※アウトレット商品は 3 月 21 日（水）より先行発売）。製法については日本での製造方法を踏襲していますが、原料の配合は今までよりも各アイテムの個性がより際立つように、例えばトマトクリームは生クリームのまろやかさ、アラビアータは唐辛子の爽やかな辛味を楽しんでいただけるようにこだわり、開発しました。社内でもトマトを強く感じる、各アイテムの特徴が際立っているという声が多く、発売開始が楽しみです。

### 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行い、7 月から日本国内の自社店舗で販売をしています。SC00 社商品の第 1 弾は「飲むお酢」、第 2 弾「ブルーベリーコンポート」、そして 2018 年 2 月に第 3 弾目である「トラディショナルリッチジャム」をリリース、続いて 4 弾目が「パスタソース」。生産移管 50%を目標に今後も商品開発を続けていきます。次は 6 月頃に新しいラインナップのジャムを予定しています。

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。