

サンクゼールで瓶詰め惣菜の自社製造開始

ワイン、ジャム、パスタソース、ジェラート、ドーナツ製造から和の惣菜へ

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約150店舗展開している、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：久世良太）は、サンクゼールの本社工場（長野県飯綱町）において海苔の佃煮を製造、2019年4月3日（水）以降順次全国の久世福商店店舗、通信販売、及び一部サンクゼール店舗、で発売を開始いたします。

おいしさの絶対追求、家庭で手作りする「おいしさ」を求めて

長野県飯綱町にあるサンクゼールの本社工場は1988年にジャム製造からスタートし、パスタソース、ドレッシング、ソースなどの調味料とワイン、ソーセージ、そして信濃町の本社工場でジェラート、ドーナツなど主に洋の食品製造を行ってきました。中でもジャムやパスタソース、ドレッシングは、大きな釜で煮て、一連のラインで行う大量生産型で製造しています。この方法ですとどうしても家庭で手作りするような「おいしさ」を完全に実現することが難しいという状況でした。しかし2018年6月社長に就任した久世良太が「商品経営（おいさと安心安全の絶対追求）」を打ち出したことで、大量生産型の製造から、安心安全とおいしさのために効率を惜しまない少量生産型の製造もできるよう、本社工場に新たな設備を導入、久世福商店で人気のカテゴリーであるご飯のお供シリーズのラインナップとしておかず味噌、なめ茸の製造を開始しました。おかず味噌は発売開始から3か月で販売数量10万本を超え、なめ茸もそれを上回る勢いで順調に販売数量を伸ばしています。いずれも極力「国産原料使用」「添加物不使用」にこだわりながらも妥協しない「おいしさ」、そして「お値打ち感」に多くのお客様からご支持いただいています。今後もおいしさの絶対追求を第一として、ご飯のお供のような瓶詰め惣菜を中心に、多様なジャンルの瓶詰め惣菜にチャレンジしていきます。



海苔の佃煮

サンクゼールの「商品経営（おいさと安心安全の絶対追求）」から、化学調味料・増粘剤・着色料・酸化防止剤というような「添加物不使用」にこだわり製造しました。宝永3年創業の海苔の老舗、横田屋本店（宮城県気仙沼市）から仕入れた黒海苔を使用した「黒のりの佃煮」（¥399+税）と、その黒海苔に国内製造バターを加えた「海苔バター」（¥429+税）、そして愛知県産のあおさ海苔を使った「あおさ海苔佃煮」（¥499+税）の3種を製造販売します。

2019.3.28



おかず味噌

信州味噌を使った具だくさんのおかず味噌です。具材から出る水分を煮詰めるのに苦労するくらい、具材をたっぷり入れることにこだわりました。その分、具だくさんで食べ応えのある仕上がりに。一番人気はねぎの甘みと食感を楽しめる「国産九条ねぎのおかず味噌」。その他、フレッシュな生大葉を贅沢に使った、香り豊かな「国産大葉のおかず味噌」、国産ふきのとうで独特のほろ苦さを楽しめる「国産ふきのとうのおかず味噌」、生にんにくを油で炒めた「国産にんにくのおかず味噌」、ピリッとした爽やかな辛味をきかせた「国産青唐辛子のおかず味噌」、久世福の看板商品「風味豊かな万能だし」と鰹節を使用した、旨味あふれる「国産かつお節のおかず味噌」（いずれも全て¥450+税）の6種。



なめ茸

「なめ茸」(¥299+税)は原料に信州産えのきと、信州産醤油を使用しています。食塩は海藻の旨味が含まれた「花藻塩」を使用。化学調味料(グルタミン酸Naなどの「調味料(アミノ酸等)」)、酸化防止剤、そして増粘多糖類まで不使用!化学調味料を使用していませんが、自然な味わいかつ美味しいなめ茸に仕上げることができました。固形分80%と多く、ぎっしりとえのき茸が詰まっています。

「かつおなめ茸」(¥329+税)は久世福商店の看板商品である「風味豊かな万能だし」と鰹節を加えて、おだしをきかせた味わい。「七味なめ茸」(¥329+税)は原料に信州の老舗、「八幡屋礒五郎」の七味唐辛子(唐辛子、陳皮、胡麻、麻種、紫蘇、山椒、生姜)を加えて香り高く仕上げました。辛味の強さと、七味唐辛子の香りが活きるように何度も試作を重ねました。

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。