



お菓子のうめだ 梅田一弘社長にインタビューさせていただきました。
ブランディングの取り組み、銘菓を生み出し続けるご苦労や秘訣などお聞きしました。
(写真 右：お菓子のうめだ 社長 左：鳥繁産業 鳥越)

INDEX

- お客様インタビュー
お菓子のうめだ 梅田一弘様
- 鮮度保持剤の選び方・使い方
脱酸素剤と乾燥剤どっちを使った方がいいの？
- 環境配慮型 商品開発
エパーフレッシュ QJ タイプ
- YouTube 鳥繁産業チャンネル新着情報
鳥繁産業スタッフの Good&New
芸術？食欲？秋のたのしみ方

ニュースレターのバックナンバーは、鳥繁産業ホームページよりご覧いただけます。



株式会社鳥繁産業は、鮮度保持剤のメーカーです。微酸性電解水の製造・販売も行なっております。



鳥繁産業営業スタッフの
Good & New
芸術？食欲？秋のたのしみ方

芸術の秋だけど、100本ノック
本社営業所 河野 広則

芸術の秋？という事で、紹介するのは「営業力100本ノック」です。
「営業にかける思い」「自分の人生の岐路」などをまず問ひかけ、常に「自分はどうか」と考えながら読んでいます。100の問いで、本質は何か、自分はどうかのかを考え、試される本です。

時の流れを感じる白杵石仏
本社・関東営業所 高橋 英則

弊社本社のある津久見市の隣町白杵市にある国宝白杵石仏は、平安時代後期から鎌倉時代にかけて彫刻された磨崖仏（まがいぶつ）でその数60体以上。石仏群をみていると心が自然に落ち着いてきます。
コロナが明けましたら弊社の工場見学兼ねて、是非お越し下さい！

石仏群の中で最も高位置にある古園石仏

抜群の迫力と音の広がりを自宅で！
関東営業所 稲田 康治

テレビにケーブル1本と電源を繋いですぐに楽しめるサウンドバー『BOSE TV Speaker』。
セリフが聞き取り易く、音量を小さくしても細部までしっかり表現してくれるので、子どもが隣の部屋で寝ているでも安心して映画やライブを楽しめます！心地よい音でストレス発散できますよ。

秋の夜長に、ジャズはいかが？
関西営業所 油井 務

ノラジョーンズのメガヒットデビューアルバム「ノラジョーンズ-カム アウェイ ウィズミー」は、ジャズをベースにカントリーやフォークなどの要素も取り入れてます。
有名な『Don't Know Why』はもちろん、個人的にお勧めなのは『One Flight Down』です。

アニメにハマっています！
代表取締役社長 鳥越 繁一

妻と久しぶりに映画を観てきました。それも「僕のヒーローアカデミア」です。春からこのアニメにハマって、暇を見つけては録画してもらって第一話から見続けていました。夏休みに劇場版があると聞き映画館に連れて行ってもらいました（笑）今秋も沢山の映画がありますね。楽しみにしています！

のび太になろう。
関西営業所 高尾 周哉

みなさんご存知のドラえものののび太は、家でのんびりするの大好き。その「のび太になろう」という呼びかけが、「STAY HOME」プロジェクトの一環として昨年の5月に朝日新聞朝刊に広告として掲載されました。
秋は、あれ食べたい！これ見たい！あそこに行きたい！とウロウロしたくなりますが、のび太を見習って、のんびりする秋も悪くないかもです。

食欲の秋！京都といえば和菓子！
関西営業所 柏野 たよ子

【阿闍梨餅（あじかりもち）】
京都の「京菓子司 満月」で1856年に誕生した銘菓です。阿闍梨餅の形は、比叡山の千日回峰修行で阿闍梨ががぶる網代笠を型どったもので、厳しい修行を餅を食べながら凌いだことにちなみ作られたと言われています。

日本茶と一緒にどうぞ！

“行動する文化”を世界に発信
関東営業所 大熊 孝征

2020年11月、埼玉県所沢市に開業した「ところざわサクラタウン」は、ミュージアムをはじめ、体験型の書店やアニメ・ゲームの世界に浸れるホテル、イベントスペースなどがあります。ミュージアムは外から見るだけでも芸術的で圧巻です。

国立競技場を設計した隈研吾氏設計の、角川武蔵野ミュージアム

人と人をつなぐ画家、北村直登さん
本社営業所 鳥越 一伸

ドラマ「昼顔～平日午後3時の恋人たち～」の作中に登場する画家の作品として、絵を提供された大分市在住の画家、北村直登さん。
大分市美術館の展示室内で制作中のところ、気軽に写真撮影に応じてくださりパチリ。気さくな人柄に作品と同じ温かさを感じました。

鮮度保持剤の 選び方・使い方

脱酸素剤と乾燥剤 どっちを使ったらいいの？



お客様

乾燥保持をしたい油分を含む乾燥食品では、脱酸素剤と乾燥剤どちらを使うのがいいですか？

「湿気で食感が保てない」、「油のイヤな臭いがする」など、食べる時にどちらの影響が大きいかで、脱酸素剤または乾燥剤を選定しご提案しています。



鳥越



脱酸素剤 エバーフレッシュ

密封容器の中の酸素を吸収して無酸素状態を作り、酸素に起因する食品の変質を防止、長期保存を可能にします。

主な食品例 油で揚げたスナック菓子、ナッツ、グラノーラ

or



乾燥剤 シリカゲル

防湿包装、品質保持の必需品です。強力な乾燥剤として食品全般、薬品の乾燥保管など幅広く使われます。青からピンクに変わる湿度検知剤が入っています。

主な食品例 ポン菓子、アイシングクッキー、あられ



お客様

ナッツの入ったグラノーラをオリジナルで作っているんですが、脱酸素剤と乾燥剤を一緒に使ってもいいですか？

脱酸素剤と乾燥剤を合わせて使うことはできますが、お互いの効果を弱めてしまう可能性がありますので、必ず対象商品でお試ください。袋は防湿性と酸素バリア性が十分にあるものをご利用ください。



鳥越

保持剤と袋の組み合わせ、ワンポイントアドバイス！

販売期間が長く、乾燥食品だが酸化が気になるので、酸素がない状態を保ちたい。

- ・脱酸素剤+バリア OP 袋
- ・脱酸素剤+バリア PET 袋
- ・脱酸素剤+アルミ(蒸着)袋

中の商品は見せたくて、湿気からはっきり守りたい。酸化も進まないようにしたい。

- ・乾燥剤+バリア OP 袋
- ・乾燥剤+バリア PET 袋

お菓子の健康診断®

無料

適切な鮮度保持剤や、トラブルの原因、注意点をアドバイスいたします。



- ・どれを選べばいいの？
- ・サイズは合ってる？
- ・気温が上がって傷みが心配
- ・熱シールの温度、調整が必要？
- ・トラブルの原因はなに？

お電話の際は、「お菓子の健康診断希望」とお申し付けください。

フリーダイヤル
0120-828-507



環境配慮型 商品開発

エバーフレッシュQJタイプ
サイズ **最大35%ダウン!**

食品廃棄問題やゴミ削減を考慮して商品開発したエバーフレッシュQJタイプは、酸素吸収能力はQタイプと同じです。

- ・小さいので袋に入れやすく、目立ちにくい
 - ・100個入りパックだから使い勝手が良い
 - ・在庫スペースが小さくてすむので助かる
- など喜びの声をいただいております。



エバーフレッシュ
Q・QJタイプはこちら

お気軽にお問い合わせください

新着 YouTube 鳥繁産業チャンネル



▲お客さまインタビュー「お菓子のうめだ様」にお話を伺いました。



▲お菓子の健康診断でお渡しする診断レポートができるまでをご紹介します。

鮮度保持に関すること、微酸性電解水（アクアサニター）の使い方など、こんな動画があると助かる。などございましたら、ご要望をお寄せください。



オリジナルの皮はぎ餡、 吟醸餡でブランディング。

今回は、大分県佐伯市の「お菓子のうめだ」さまに、お話をうかがいました。



お菓子のうめだ 社長と息子さん

創業はいつ頃ですか。また、創業以来大切にされていることはございますか。

私は昭和三十五年生まれなんですけど、その前後に親父が始めたと聞いておりますので六十年を越えたくらいです。

私は、二十代前半に菓子屋を継ぐと決め、東京の洋菓子店で二年間集中して教えてもらい地元に戻りました。

自分が食べて何よりうまい。というのが親父の代からのこだわりです。

ただそれだけじゃだめで、ブランド化する努力もしなきゃいけないし、銘菓を作りたいという思いで取り組んできました。

うめださんの「餡子」美味しいですよ。

ありがとうございます。「こだわりの餡子」というのでずっとやってはきたのですが、なかなか伝わらなくて。

うちのお菓子の心臓部はやっぱり餡子なんです。しかも、うちは餡子が得意で、皮を剥いて作る手作りの餡子は県内では他にないんです。

それで「この餡子」をブランディングしようと「吟醸餡」という名前をつけました。

私が日本酒が好きなこともあり、米を磨いて作るお酒が吟醸酒だから、吟醸餡がいいなあと。商標登録を取得したのは六年前です。

銘菓「さいきむすめ」はどのようにして誕生したのですか？

蒸し饅頭を作りたいとずっと思っていたのですが、親父がこだわるところから始めようというので、まずは製餡から始めました。

その後、数種類のバラエティに富んだ蒸し饅頭のセットを作ろうという話になり、試行錯誤の末、「さいきむすめ」が生まれました。



薄皮、みそ、利休、抹茶、チーズの5種類です。

吟醸餡の魅力たっぷり
佐伯銘菓 さいきむすめ

※チーズはお芋なので吟醸餡ではありません

弊社にご相談いただいたのはどのようなタイミングだったのでしょうか？

JRさんや生協さん、デパートに卸を始めたあとアプローチを始めた時に、規格書作成に必要な品質保持の保証や検査が必要で、自分たちだけではなかなか手強くて。そんな時に鳥繁さんに相談させていただきました。

新しい包装機とお菓子の兼ね合いや、特にさいきむすめはしっかりと仕上げすぎて日持ちが難しく、たくさんアドバイスをいただきました。おかげさまで卸販売もよい展開ができています。

お役に立てて幸いです。

自治体や地域とも連携して取り組みをされていますね。

はい、佐伯市で菓子組合を立ち上げた際に、市からバックアップをいただいていた佐伯市の銘菓づくりに取り組みました。

また、この度、大分県の菓子組合の理事長を拝命いたしました。そういう意味では、県内のお菓子屋さん、特に家業菓子店さんを守っていきたくて発展できるように力

を尽くしたいと思っています。

今度のビジョンについてお聞かせいただけますか。

日々立ち止まることなく、みなさんに喜んでいただける新しい商品を作っていきたいです。

また、現在の店舗も十二年経ちますので、次のステップとして、いつでも子どもたちがお菓子作りを見学できるような、菓子工場と店舗が一体となった夢のあるお店を作るため頑張っています。

素敵なお話をありがとうございます。

うめださんに来店しなければ味わえない、お菓子や楽しさが体験できるお店を楽しみにしております。

お菓子のうめだ



大分県佐伯市鶴望寺田 2616-4
営業時間 / 9:00 ~ 21:00
http://www.ginjo-an.jp/
電話 : 0972-24-1231



お菓子のうめだ様のインタビューは、鳥繁産業のYouTubeチャンネルでもご覧いただけます。