Torishige news

鳥繁産業ニュース

Keep Fresh & Safe Living　ー安心とともにー

2023 冬号 Vol.15

海藻業界の第一線を走る株式会社山忠の代表 山城繁樹さまにお話を伺いました。

写真　左：山忠 代表 山城繁樹さま　右：鳥繁産業 代表 鳥越

INDEX

- 株式会社山忠　代表 山城繁樹さま
  インタビュー
- 知恵のひろば
  冬場のお菓子の包装作業、トラブルを防ぐポイントとは？
- アクアサニターで加湿調整
  スタッフやお客様をウイルスから守る
- 鳥繁産業営業スタッフの Good&New
  私の〆（締め）

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でどうぞ。

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。

Torishige news
2023 冬号 Vol.15
鳥繁産業ニュースレター
2023年12月15日発行

発行元／株式会社鳥繁産業　https://www.torishige.co.jp/
〒879-2461 大分県津久見市上青江 4180 番地　フリーダイヤル：0120-828-507

鳥繁産業 営業スタッフの

Good & New

2024年もよろしくお願いします

私の“〆（締め）”

お名前まで一緒でびっくり！

代表取締役社長　鳥越 繁一

当社と同じ名前の、東京銀座「焼き鳥銀座鳥繁」は、αの「ドライカレー」が有名です。
以前食事をした際、銀座鳥繁の社長にご挨拶できたのですが、お名前がなんと「保立繁一」さん。びっくりです！一気に大ファンになりました。

甘だれ on the えび天にぎり

本社営業所　河野 広則

家の近くにスシローがあります。家族は最後にパフェやアイスを食べますが、私のαのルーティーンは、甘ダレ on the えび天にぎり（甘辛ミックス）です。みなさんもマンネリ化している時にいかがですか？

残りのツユで、パパッと肉吸い

関西営業所　高尾 周哉

鍋が恋しい季節ではありますが、おでんも負けていません。ただ作り過ぎてしまい２、３日目には飽きてしまうのがタマにキズ。
そこで、食べ終えたあとのツユにスライスした玉ねぎに豆腐、うす切りの牛肉をイン！大阪名物「肉吸い（肉うどんのうどん抜き）」の完成です。

地元の定番、釜めし

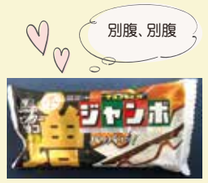
本社営業所　髙橋 英則

津久見生まれの私の定番は「喜伴（きはん）」の釜めしです。
飲んだあとのお土産にするもよし、お酒のαにも合う優しい味。
冷めても美味しい釜めしは、市民の思い出の味でもあります。

やっぱり、あま～いチョコアイス

関西営業所　柏野 たよ子

美味しいご飯とお酒の後はお腹いっぱいでもやっぱりアイス！チョコモナカ　ジャンボ♪　カロリー高めなのでモナカの横３個を、まずひとつ、もうひとつ…結局全部食べてしまいます><　気持ちも満足！これで締められます。



津久見でのαは、ひゅうが丼

関東営業所　稲田 康治

本社のある津久見市でお酒を飲んだらαは「ひゅうが丼」。
まぐろの赤身を醤油・砂糖などの特製ゴマだれと和え、アツアツのご飯の上にのせた漁師飯です。
津久見にいらした際には是非！

ラーメンでスイッチ OFF

関東営業所　大熊 孝征

仕事後のαは、豚骨醤油味の横浜家系ラーメン、特に「武蔵家」を好んで食べます。

麺は太いストレートタイプで、トッピングは海苔・チャーシュー・ほうれん草・白ネギがスープによく合います！

体に染みるホットコーヒー

関西営業所　油井　務

呑んだ後の締めは、ホットコーヒーです。
呑み会が終わって、寒空の下を歩いて帰る時に飲むホットコーヒーは、酔った体に染みて格別に美味しいです。
コーヒーは、アルコールの分解を促す働きもあるそうです。軽い酔い覚ましにお試しください。

小倉駅7番ホームのかしわうどん

本社営業所　鳥越 一伸

関西や福岡へ電車で移動する際、「帰りに立ち寄ろう」と思うのが小倉駅のかしわうどん。
素朴な味ですが 130 年の歴史があります。小倉で接続列車を待つ冬の夕方に食べるアツアツのうどんは、鉄旅のαには欠かせない一品です。

伝統食品でありながら、機能性を併せもつ海藻を世界へ。

「ひじき」「わかめ」といえば山忠。
海藻食文化の発展と、健康で豊かな食生活を願うブランドコンセプト SEAGANIC（シーガニック）を展開されています。
株式会社山忠の社長、山城繁樹さまにお話をうかがいました。

はじまりは「青のり」でした

【鳥越】弊社とのご縁のきっかけは何だったのでしょうか。

【山城社長】戦後、創業者の山城忠は佐伯の海産物の販売を始めました。地元佐伯市の番匠川の中流で採れていた青のりの商品に使用する乾燥剤を供給してくださったのが、鳥繁産業さんでした。
その後、家庭排水や護岸工事の影響で青のりは採れなくなり、主力商品はわかめとひじきに変わっていきました。

転機となった海藻サラダ

【鳥越】海藻サラダを最初に作られたんですよね。

【山城社長】一九八三年に日本で初めて海藻サラダを開発し販売を開始しました。
水で戻すだけで栄養価の高い海藻が食べられると人気となり、海藻サラダは爆発的に売れました。
しかし、長続きはしませんでした。
この経験を通じて現状維持ではダメで、「良い」と思った次には「悪く」なる。次の布石を打ち続けることの大切さを学びました。

今一度、ひじきに着目

【鳥越】今や、山忠さんといえばひじきが有名ですね。

【山城社長】おかげさまでひじきは、国内シェア六割を超えています。
原材料の選定、ひじき本来の風味や食感を引き出す独自の製法、全過程において厳しい検査基準に基づいた品質保証により、おいしさと安全で選ばれていると思います。
もともとひじきは、佐伯の大入島の生産者から相談されたのが始まりで、その頃は伊勢ひじきの全盛期でしたが、だんだん豊後ひじきというブランドで売れるようになっていました。
しかし、海藻サラダの一件がありましたので、現状維持ではなく次の一手を真剣に考えました。

乾物のその先の商品作り

【鳥越】それが、調味加工品の開発へと繋がったのでしょうか。

【山城社長】保護者が子どもに食べさせたいものの上位に「ひじき・海藻」が入っているのですが、乾物のひじきを水で戻して料理するのは手間がかかります。
そこで、ひじきの調味加工品を作りました。ソフトタイプのひじきふりかけ、ひじき煮、ひじき白和の素などです。ニッチではありますが、手軽さとおいしさが、幅広い世代の方に喜ばれ、白和えの素は発売から二十年を超えるロングセラー商品です。

また、栄養価や機能性が再認識されている海藻をより身近に食べていただけるよう、ひじき、わかめ、めかぶをパウダーとして商品化しました。
パンやお菓子、麺などにご利用いただいており、商品の付加価値を高める一助になればと考えております。
それが、人々の健康的な食生活に繋がるとうれしいですね。

リスク分散、安心・安全な商品をお届けするために

【鳥越】近年、大分県内の内陸部に工場を新設されましたね。

【山城社長】きっかけは、東日本大震災です。地震が発生した時、商談で東京にいた私は、大きな揺れと混乱を身をもって体験しました。
親しくさせていただいている企業様の社屋や食品の製造工場の壊滅的な被害、そして東北を襲った津波。
弊社の本社と工場は沿岸部にありますので、リスク分散と、さらなる生産能力増強のため、大分県豊後大野市犬飼町に工場を構えました。

人との交わりが情報を与えてくれる

【鳥越】情報の収集は、どのようにされていますか？

【山城社長】「まだないもの」を生み出すのは難しい。きっかけをどうやって掴むかは、人と交わることにつきます。海外に出向き文化の違う人々の生活や考え方に触れること。お取引先の営業さんのひとことにヒントをもらうこともあります。
お客様は商品を購入してくださる方だけではありません。弊社に出入りしてくださる宅配便のドライバーさんや、お掃除サービスの方など、会話すべてが情報を与えてくれます。

海の豊かさを守り、海藻食文化の可能性を追求

【鳥越】近年、海藻類が採れなくなったという話を耳にしますが、取り組まれていることがあるとか。

【山城社長】温暖化による海水温度の上昇などで、ひじきをはじめ、ほかの海藻類も収穫量が減っています。
「海の中からの管理」に挑戦しようと、二十年ほど前から全国各地の海で、ひじきの栽培を行っています。
安心してお召し上がりいただくため、また、生産者の安定収入と藻場の育成も期待できると考えています。
藻場ができると、魚介類の産卵・発育場所となり、海の浄化にもつながります。海藻の可能性をさらに追求していきたいです。

【鳥越】壮大なプロジェクトですね。お話を伺いながら、私自身、心を新たにしました。
本日はありがとうございました。

海と食卓の間に
株式会社 山忠
大分県佐伯市 鶴谷町 1-4-30
電話：0972-23-3344

お菓子屋さんの相談室
知恵のひろば

冬場のお菓子の包装作業、トラブルを防ぐポイントとは？

冬になると、夏や秋と同じ条件で熱シールしているのに、包装トラブルが起こることがあります。 なぜでしょうか？

こんな経験はありませんか？

シール機の温度を変えずに、ベルトシーラーの速度を早めたことがある

忙しい年末は焼菓子の注文が増えるので、包装作業のスピードを上げようと思い、**ベルトシーラーの速度を早く**したことがある。

脱酸素剤の検知剤の色がピンクに変わらず困ったことがある

出荷に間に合わせようとお菓子を生産したのに、袋の中の脱酸素剤の検知剤の色が**ピンク色に変わらず**困ったことがある。

スピード違反注意！

シール機の**温度を変えずに速度だけ上げる**と、袋に未接着部分が残ったり、溶けた場合でもムラや収縮が生じて**シール不良の原因**になります。

ベルトシーラーの速度を変える時にはシールした部分から空気が漏れていないか、見た目で判断せず、包装作業に入る前にチェックスプレーで袋の接着状態を点検をしましょう。

材質や厚みが異なる袋に切り替える時も同じです。

▶熱シール後のシール状態の確認方法の動画はこちら

空調を整えた保管場所に！

冬場はエアコンを切ると夜間に**気温が下がるため、酸素検知剤の反応が遅く**なります。
包装後の商品の保管は**25℃前後の室温**に保てるようにエアコンを整えたり、大きめの品番に切り替えるなど、酸素吸収が早く進むよう環境を見直してみてください。

酸素検知剤の変色がスムーズに進まない一つの原因として、パンジュウにお菓子をすき間なく詰めすぎて、**フィルムと脱酸素剤が密着して保管**されている場合があります。

脱酸素剤の特性を理解して、保管場所や方法を考えてみてください。

冬場のひと工夫

冬場は袋や機械も冷えているので、シール温度が設定温度になっても袋や機械本体に熱が奪われて、シール温度が不安定になりがちです。
前もって袋を空調の整った場所に移動する、シール機の電源を早めに入れておくなどがおすすめです。

冬の お菓子の健康診断®

お菓子の健康診断で、冬場のお菓子の包装状態をチェックしませんか。忙しい時期だからこそ、トラブルなく安心してお客様へ美味しさを届けしましょう。

診断レポート付き！

お申し込みは下記までどうぞ。

0120-828-507

Web からのお申し込み→

アクアサニターで加湿調節

スタッフやお客様をウイルスから守る

気温が下がり空気が乾燥する季節は、**スタッフの体調管理**にも気をつけたいですね。
室内の湿度が40％以下になるとインフルエンザなどのウイルス感染のリスクが高くなると言われており、適した湿度を保つため加湿器はとても有効です。

加湿器を使う際には、タンクの中に発生する**カビに注意**しましょう。
カビを吸い込んでしまうと、肺や気管支がアレルギー反応を起こし加湿器肺炎（過敏性肺臓炎）を起こすことがあります。
タンクの水の取換えとお手入れはこまめにしてくださいね。
また、湿度が高すぎると壁や窓ガラス、天井などに結露ができ、カビの発生につながるので気をつけましょう。

体に快適な目安
湿度 40～60%
温度 18°～25°

水のかわりにアクアサニターを使用すると、タンク内に**水カビが発生しない**ので安心です。

↑アクアサニターのご案内はこちら