

九条ネギ、串カツソース…相次ぎ増産

地域の味、全国に飛び出す

京都の九条ネギなど地元名産の食品や食材を増産する動きが相次いでいる。インターネットの口コミや百貨店の催事などで地域の特徴ある食品・食材の引き合いが全国から増えているほか、安全性を求める消費者の間で多少割合でもブランド力ある食材を使った総菜の需要が高まっていることも背景にある。高い知名度を生かし地元以外に販路を積極的に広げる企業も多い。

ラーメン店に加工ネギ販売
京都特産の九条ネギの生産・販売会社「こと京都」(京都市、山田敏之社長)は10月に、九条ネギの加工処理工場を京都

ネットなどで注目

市伏見区に新設する。濃厚な味わいがラーメンや京料理に合う九条ネギは全国の飲食店などから引き合いが急増している。新設する工場の処理能力は年間1200ト程度で、現在の出荷量500トの2倍以上となる。投資額は約3億円で、ネギのカット機や洗浄器などを設置。現在の売上高約3億円を5年後に10億円まで引き上げる目標だ。

同社では京都府内の生産農家約100軒と提携して、独自に構築した約350軒のラーメン店などに加工ネギを販売。生産農家を「ことねぎ会」(京都市)、「九条ネギ栽培研究会」(南丹市)などの団体にまとめて出荷量を調整し、安定的な出荷量を確保。自社で生産するネギ畑の農地面積も6畝から10畝に増やす。

つば型ソース
大阪の食べ方
業務用ソースなどを製

日本経済新聞

4月15日
木曜日

造・販売する大黒屋（大
阪市、大西英一社長）が
申（くし）カツソースの
生産拡大に乗り出した。

大阪名物「くしカツ」に
注目が集まり、同社のソ
ース生産額は3月、前年
同月に比べて約10%増

加。家庭用でも販路拡
大が見込めることから、
このほど生産スタッフを

増員した。自社工場の操
業時間の延長も検討す
る。

同社は1923年創業
の老舗ソースメーカー。

3月に発売した新商品
「元祖 なにわ名物 串

かつソース 壺入（つぼ
いり）」の引き合いが増
えている。つぼ型の容器

を使用し、「二度漬け禁
止」で知られる大阪のく
しカツ店をまねて、ソー
スにカツを漬ける食べ方
を家庭でも楽しめる。

播州の乾めん 量販店を開拓

製めん会社の高尾製粉
製麵（兵庫県姫路市、高
尾政秀社長）は本社工場

を増強し、4月から乾め
んの生産量を従来の2倍
の日量3000ヤ（1ヤ

は10キ）にする。兵庫県
播州地域のめん類はコシ

があり歯触りが良いこと
で人気が高く、そうめん

など乾めんでは日本一の生
産量を誇る。同社では供
給量拡大で量販店など新

規取引先を開拓する。
姫路市の本社工場の敷
地内に約6億円でかけて

「第2乾めん工場」（2
階建て、延べ床面積約1
600平方メートル）を建設。

新工場ではそうめんや
そば、うどんの乾めんを
生産する。高尾社長は「新

工場完成後の生産量は
地元では最大規模、西日
本でもトップクラスにな

るのではないかと話
す。

高級ミカンで ジャム・ボン酢

全国有数のミカン生産
量を誇る和歌山県でもミ
カン加工食品の増産の動

果樹園（有田市）は4月
から、新工場を稼働させ
て生産能力を従来の約3
倍に引き上げた。

扱うのは高級ミカンを
原料にしたジュースやゼ
リー、ジャムなどで、ミ

カンの風味を最大限に生
かす製法にこだわる。今
春にはミカンや生産量の

少ない「黄金柑」と呼ぶ
かんきつ類などの果汁を
30%以上含んだボン酢し

ようゆ「みかボン」も投
入し、商品ジャンルを拡
充に取り組んでいる。秋

竹新吾社長は「新しい工
場では手作りの良さを生
かしながら、効率化でき

る部分を機械化した」と
話す。

ピンクの清酒 引き合い殺到

大阪府河内長野市の蔵
元、西條（西條陽三社長）
は7日に発売したばかり

のピンク色の清酒「なに
わの育（はぐくみ）」に
ついて、早くも増産を決

めた。来春は今年の1・
7～1・8倍の量を出荷
できるようにする。

なにわの育は昨春、共
同開発した大阪府立大学
の教職員を中心に限定販

売。今年は初めて一般販
売を始めたが、府内の小
売店からの引き合いが予

想以上に多く、早くも今
月下旬にはメーカー在庫
が底をつく見通しだ。