

# 特集＝株式会社 越生特産物加工研究所

“より良質で、より多彩な製品を、より多くの方に”



越生町は、古くから『梅の里』として、良質な梅を生産してきました。また、ゆずの栽培も盛んで県内第1位の生産量を誇っています。

㈱越生特産物加工研究所は、町の「梅」と「ゆず」を利用した製品開発・販売を行うため、昭和55年に町役場の直営加工所としてスタートしました。当初、地元農家から仕入れた梅を、丁寧に漬け込み天日干しにした梅干は、塩分を抑えた「減塩梅干」として健康志向の先駆け商品となりました。

昭和62年からは、さらなる製品開発を進めるため、町・農協・農家・商店など地元の方などの出資による第3セクター方式の㈱越生特産物加工研究所として、『より良質で、より多彩な製品を、より多くの方に』をモットーに商品の研究・開発を進めています。

この間、さまざまな商品を展開し、平成24年には、越生のゆずを最大限に活かしたジュース「ゆず之介」が「優良ふるさと食品コンクールにて農林水産省食料産業局長賞」を受賞しました。

今月の特集は、越生の「梅」と「ゆず」を全国に発信し続け、さまざまな商品展開を行っている㈱越生特産物加工研究所を紹介します。

## 地域の6次産業化に向けて



6次産業とは、農産業者が生産（1次）だけでなく、食品加工（2次）、流通・販売（3次）にも業務展開している経営形態のことです。

（株）越生特産物加工研究所では、地場産の農産物を、地域で加工し、販売まで行う「地域ぐるみの6次産業化」を推進するため、新商品の開発、既存商品の研究・改善などを積極的に行っています。

商品の原材料となる「梅」と「ゆず」は地元農家から仕入れています。また加工所の梅干レシピを梅農家に依頼したり、高齢で出荷をしなくなった農家に伺ったり、地元農家との関係性を大切にしています。

出荷された「梅」と「ゆず」は、加工所社員の手によって一つ一つ丁寧に加工・製造されています。製造された商品は、町の直売施設などで販売され、皆様の食卓に「越生の季節のおいしさ」を届けています。

問（株）越生特産物加工研究所

TEL 292-4063

FAX 292-2558

## 素材の新鮮さを大切に した手作りのおいしさを

時代に合った商品づくりをするため、既存の商品でも日々研究を重ね、味の改良のため取り組んでいます。

新商品の開発には社員などのアイデアから生まれることもあります。商品化できそうであれば、試作品を作り、社員や役員などと何度も協議を重ねます。また商品の魅力がしっかりと伝わるようパッケージのデザインにも力を入れています。販売が開始された後も市場調査などを行い、より良質な商品となるよう改善を図っています。

私たちの商品は豊かな越生町の自然の恵みと、伝統的な調理法や昔ながらの知恵、職人による丁寧なものづくりに支えられています。「梅」や「ゆず」は食卓の主役にはなれないけれど、なくてはならない名脇役として、お客様の食卓と心を豊かにすることを願っています。

