

県産の優良素材と原料にこだわり 先導的な食クライシス(危機)の防止により 「特別飼育豚・鶏」の提案強化 新工場稼働で“素性のわかる”総菜に注力

おいしさと安全の追求
株式会社 千葉産直サービス

地元千葉県産の素材・原材料にこだわり、安全・安心な「産直食品」づくりを実践して30余年。(株)千葉産直サービス(千葉市若葉区、富田捷治社長)は1998年には肉骨粉、遺伝子組み換えを排除した飼料づくりを完了し、素性のわかる「房総もち豚」「エコかざ鶏」の精肉や冷凍加工総菜を開発した。さらにいわしなど青魚の缶詰類、落花生と、房総産の多彩な商品群を揃えている。

2004年8月には県経営革新支援法、農水特定加工事業の承認を得た新工場を稼働させ、最新の製造ラインと衛生設備をベースに、固定農場からの新鮮原料を使ったユニークな差別化総菜づくりに注力している。「常日頃、多彩なご支援、ご指導を頂いたヨシケイ開発の皆様に御礼申し上げます。」(富田社長)



富田捷治代表取締役社長

食のあるべき姿を千葉県から発信

1976年の設立当初から「健康は食から」をコンセプトに、地元・房総産の商品提供と、原材料にこだわった安全・安心な加工食品づくりを実践してきた。地域の生産者や市民組織と連携、さまざまな食の安全に取り組んだ成果が、県の文化的財産である「里見八犬伝」にちなんだ特別飼育鶏「郷味八鶏(さとみはっけい)」と中間価格帯を狙った「エコかざ鶏」。

飼料は、養鶏業者や飼料会社、消費者の参加で開発したもの。この飼料は、ノンGMOコーンやポストハーベストケミカルフリーコーン、抗生物質不使用の特別配合飼料で、肉質の良い安全・安心な鶏が生産できる。98年に完成した。今後も食品会社としての専門特性を前面に打ち出しながら、生産者、原料メーカーなど取引先の専門性を重視し「健康は食から」のコンセプトを貫いてゆく。

安心な高品質品提供

取扱商品は現在約100種類。「郷味八鶏」「エコかざ鶏」の他、通常180日のところを210日肥育にして付加価値をあげた「房総もち豚」や地元ロッテ球団と

ジョイントした「いも豚」の精肉や、その加工総菜、青魚(イワシ、サバ、サンマなど)の缶詰、天日煮干、落花生、えーのり(江戸前乾のり)や落花生を使用したかき氷用シロップ(無添加)、缶入りスナック「旅シリーズ」など多彩。

取引先は宅配ではヨシケイ開発、らでいしゅぼーや、食品卸問屋を中心に、全国の自然食品店、老舗デパートなどの百貨店、高級スーパーなど300社で扱っている。TBSや日本テレビの通販でも人気。こだわりの素材を使用しているため、多少高めの価格だが、購入者には差別化商品としての評価が定着している。

宅配、生協取り組み十数年

取引先のヨシケイ開発、生協は、関東、関西、東北地域に十数年の取引実績があり、これまでこだわりの多彩な商品を納入してきた。

納入商品は、とろいわし、とろさんま缶シリーズ、房総もち豚、かざ豚肉、八甲鴨肉、こだわり和牛肉、こだわり総菜、国内で初製品化した指定環境ホルモンを使用しないレトルト食品、天日煮干、千葉産の

落花生など。

新工場で新たな飛躍

一昨年8月には新工場を稼働させた。工場は、千葉県経営革新支援法、農水特定加工事業の承認を得たもので、製造設備と衛生設備を一段と強化した。

千葉産直をさらに拡大する拠点となり、今後も固定牧場のこだわり新鮮原料肉によるユニークな総菜づくりを基本にしていく。当面の商品としてロースト、照り焼き、焼きとり、焼きとん、かんろ煮、カク煮、しぐれ、牛どん、豚どん等のボイル殺菌製品、串焼、漬肉等のみそダレからラインアップしていく方針。すでに、塩コショウだけでおいしい肉メニューを作っており、今後本格的な商品化を目指すことになっている。



土佐地鶏と大シャモを交配した『郷味八鶏（さとみはっけい）』と銘々した銘柄鶏に、ノンGMOコーンやポストハーベストケミカルフリーコーン、抗生物質不使用の配合飼料を与え、開放鶏舎の伸び伸びとした環境で飼育している。

「郷味八鶏」 「房総もち豚」

千葉県奥房総の豊かな自然の中、愛情を持って豚に接し、豚の美味しさを左右させるストレスを抑えて「健康で美味しい豚肉」づくりを心がけている生産者のもと、ゆっくり210日ほどかけて育てられた「房総もち豚」。脂身はほのかに甘く、肉質もきめ細かく、くせのない奥深い豊潤な味わいが楽しめる。



自然豊かな千葉県奥房総で健康飼育。夏は冷たく、さっぱり！豚冷しゃぶがお勧め。

「とろさんま」

シンプルなもののほど素材の質が味に影響するものだが、この品は素材に徹底的にこだわっている。一見ただの魚の煮つけのようだが、ひと口食べればその違いに思わず笑みがこぼれる。“トロ”の名の通り、北海道東沖から三陸沖のたっぷり脂がのった旬のさんまを、国産丸大豆醤油や喜界島の砂糖など厳選した調味料で味を調えた。とろさんまの持ち味を生かした醤油味と味噌味のセットで届ける。





甘みのある味噌が、脂ののった旬のさんまにほどよくからみ、ご飯との相性の良い味付け。

「とろさば」

とろさんまの人気に応え、姉妹品として鯖の味噌煮と水煮も紹介。ひとくちに真鯖といっても、獲れた時期や場所によって品質や味わいには大きな開きがあるのは、天然の魚ゆえに当然のこと。ここでとろ鯖と呼んでいるのは、身が締まり、脂がたっぷりとのり、大きさも申し分ない秋鯖。三陸沖の良質な魚に限定し、その品質には一切の妥協をせずに商品づくりを行っている。味噌煮には、麦と米のあわせ味噌に加え、国産丸大豆で仕込んだ醤油と奄美諸島の砂糖を使用し、上品で食べ飽きない味わいに仕上げた。また、水煮はワインピネガーと塩のみで煮込んで、身も味わいもふっくらと仕上げている。



「八甲鴨」



国内飼育バリバリー種鴨、つみれ、ハンバーグ商材に。

商品の安全性を追求

国内で初めて牛海綿状脳症（BSE）の感染が確認された乳牛1頭が千葉県白井市で見つかった2001年9月、これまで積み上げてきた信頼関係が崩される危機に直面する。

「倒産に追い込まれるかもしれない」。富田社長の頭は真っ白になった。事務所には消費者からの問い合わせが殺到。牛肉の売り上げは、一気に半分まで落ち込んだ。何より商品の安全性をうたっていた会社そのものの信用性に傷がついてしまうことを恐れた。

感染した牛は産直サービスとは全く別の農場で生まれたものと分かったが、離れてしまった消費者の信頼を取り戻さなければならなかった。食べ物の生産や流通ルートを一から明らかにするシステム「トレーサビリティ」の徹底を図ろうと、和牛の素性や購入ルートを細かにホームページ（HP）で公表するなど安全性を訴え続けた。

産直へのこだわりが地域活性化への道。地場産品の豊富な千葉県の大きな財産とも言える。食の安全性が問われる現在、地場産品にこだわりを持ち続ける活動の、さらに大きな広がりが期待される。

会社概要

株式会社千葉産直サービス

本社 千葉市若葉区愛生町146-1

設立 1976年

取扱商品 こだわりの豚肉、鶏肉、和牛肉、その肉から無添加こだわり総菜、国産イワシ、サンマ、サバを利用したこだわりのとろシリーズ缶、スローな食卓

のレトルトシリーズ、イワシにこだわった天日煮干し、もしもの総菜、伝統のちばの「江戸前えりのり」

電話 043-254-7791

info@e-tabemono.net