

産地だより

「耐冷凍こんにやく」をお願いしている南かぶら食品様です  
**安心・安全そして「美味しさ」を**  
**追求したこんにやくを全国へ**

有限会社 かぶら食品  
 製造部 部長 久米 均



弊社は昭和五十九年の設立以来、こんにやくの名産地群馬県にて、こんにやく製品の製造・販売を行っております。業務用こんにやくでは業界屈指の生産量を誇っており、カットの種類で二百種以上、一日の生産量四十トン以上が可能です。

群馬県でのこんにやく芋の生産量は、全国の約9割を占めています。群馬県でこんにやく芋が盛んになった要因は、その土壌と気候にあります。こんにやくは風害や病気などにかかりやすい、デリケートな植物です。こんにやくの名産地として有名な下仁田地区と赤城山地区は、日当たりのよい広大な緩斜面と、水はけのよい「火山灰土」と呼ばれる土壌が広がっており、湿気を嫌うこんにやく芋の栽培に、とても適した環境です。元来こんにやくとは、こんにやく特有の味と、その「食感」・「弾力」を楽しむ食材です。触ると適度な弾力がある物、柔らか過ぎず食べるとシコシコとした食感のある物が良質なこんにやくと言えます。弊社では、こんにやくの良し悪しを決める「原料」と「水」にこだわり、十分な引きと弾力を加えて、良質な「美味しー」こんにやく作りを行っております。

安心安全なこんにやく製品をご提供すべく、良質なこんにやくに精粉を使用し、徹底した衛生管理と品質管理を行っております。こんにやくの特性を知り尽くした弊社ならではの商品開発力で、こんにやくの新たな可能性を広げております。

製造スタッフだより

勤続十五年

まだまだ日々勉強です

製造 千葉 秀和



皆様、こんにちは。現在、米飯部に所属している千葉秀和と申します。米飯部では、現在、近隣の小中学校に届けている給食のごはんの炊飯から盛り付け、回収した食器洗いを含めた業務を任されています。また、お盆やお正月には酢飯の炊飯も致します。

学校がお休みの時や給食のない日は、他の部署で製造を行っております。米飯部から離れ製造に入ると、普段とは違う作業で慣れないこともあり、まだまだ日々勉強だなと感じることもあります。

今年の4月で勤続十五年を迎え、会社からは感謝状を頂きました。入社した時のことを振り返ると、毎日のように、当時の社長から厳しい指導を受けていたことを懐かしく思います。今ではその指導があったおかげで、現在もこうして仕事が続けられていると思います。

一つの部署を任せられ、十五年経ち、責任を負う立場になりましたが、これからもお客様に喜んで頂きたいという気持ちをお忘れず、頑張っていきたいと思えます。

いつもおいしい味付けで幸せな気持ちになります。ありがとう。この前の「オクラと湯葉のゴマ和え」は、やわらかなオクラからんだねっとりとしたゴマ和えでとてもおいしかったです。あの組合せはマーマさんだから出来るんですね。感謝しながら頂きます。

(福岡県 A様)

「オクラと湯葉のごま和え」が、お口に合って本当に良かったです。お客様の「美味しかった」の一言が、私達の活力の一つとなります。より良い商品をお届けできるよう頑張っておりますので、今後も忌憚のないご感想をお願い致します。

頒布会/井村

お客様からの  
お便り

いつも美味しく頂いております。一人暮らしのお友達に、試食用として少々お持ちしましたら、「美味しかったので、すぐ注文しました」と聞き、うれしかったです。鳥肉とゆで卵の甘酢煮が気に入ったようでした。私も好きです。これからもよろしくお願い致します。また、お一人様のお友達にお話ししたいと思います。(宮城県 K様)

お客様をご紹介頂き、ありがとうございます。お客様のご紹介で、ご利用なさる方も多く、本当に感謝しております。今後も皆様のご期待に添えるよう努力して参ります。お礼の気持ちとしてお送りいたしました商品は、どちらも弊社のオリジナルの団子です。お茶うけにでもどうぞ。 頒布会/鈴木