

地域の食材を活かした 無添加商品開発に取り組む

富永 龍平さん

株式会社ヤマリユウ 専務取締役



■農作物の二次加工に注力

昭和三十六年に私の祖父が創業し、クラゲ・メンマ等の珍味や惣菜の製造加工事業を展開してきました。

元々、地産の地域資源を活かした商品開発に力を入れていたのですが、近隣農家の方から「こだわりの農作物を加工品にして売りたい」との声が多くあり、三年程前からはその農作物の二次加工のお手伝いをするようになりました。

最初はあらゆる食品の二次加工に挑戦していましたが、予想以上に作業が大変で製造コストがかかりすぎたり、既存商品の製造加工に影響が出たりと事業化への道は困難を極めました。

しかし、近年の消費者の多様なニーズや激化する低価格競争に勝

ち残るには、何か新たなことをしなければならぬという強い想いで事業として継続させ、現在は大豆や小豆等の豆類を中心に二次加工を行っています。

おかげさまで、全国から委託加工のご依頼を頂いています。小ロットで数百個単位から受注可能ですので、気軽にお問合せください。

■無添加・無化学調味料商品で

安心・安全をお届け



レトルト加工された小豆

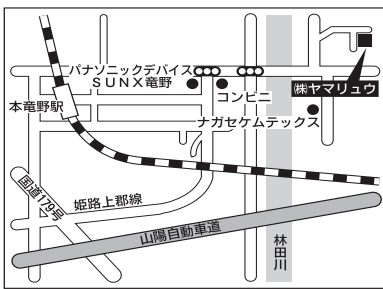
写真の北海道産小豆を使用した「ゆであずき」は袋詰めされ手軽に調理できるとあって昨年女性ファッション誌an・anに掲載されました。砂糖、化学調味料、食品添加物は使用していませんので小さなお子様がいる方、美容・健康意識の高い女性からも好評です。

また、当社で加工した無添加・無化学調味料の「兵庫県産大豆水

煮」は姫路市・たつの市の小中学校の給食に使われています。その御縁で小学校にお邪魔し、大豆の加工工程や、作り手の想い等を紹介する食に関する授業も担当させて頂いています。今後も子ども達の食に対する理解が深まるようにこの活動を続けていきたいと思っています。

■これからは

農家の方が作られたこだわりの農作物を加工し、販売することで一緒に地域を盛り上げていきたいと考えています。そして皆様に自信を持って提供できる安心・安全な食品の製造、そのための社内環境の整備をすすめていきます。



所在地：たつの市龍野町中井220-1
TEL：0791-63-0636
HP：http://yamaryu1970.com
※Amazon、楽天市場、Yahoo!ショッピングにも出店しています。