

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 兵庫県・(株)トキワ ～



家族においしく食べてほしいという組合員さんの気持ちに
お役立ちできることが嬉しいです

兵庫県の北端、迎春予約にある「松葉ガニ」の産地としてもおなじみの香住^{かすみ}にトキワさんはあります。

この香住のある但馬地方は、特別天然記念物のコウノトリも舞う、緑に囲まれた自然豊かな地域です。



会長
柴崎一秀さん

トキワは今から104年前、醤油や食酢の醸造メーカーとして創業。傍らでは、水産加工会社や民宿が使うカニ用の三杯酢も製造していました。1990年、卸先から「カニ寿司用の合わせ酢を作ってほしい」という依頼が入り、「但馬の名物であるカニに恥じない味にするにはどうしたらいいか」と、地元の寿司店を1軒1軒訪ねてまわりました。集まった秘伝の合わせ酢は1つとして同じものはなく、万人においしく食べてもらえる合わせ酢の開発に乗り出したのが始まりです。合わせ酢は、甘味と酸味のバランスが命です。風味のベストバランスをつくることに苦勞し、2年かけて完成しました。「べんりで酢」という商品名は、当時卸先の従業員様が口ぐちに「簡単で便利ですね」と言っていたことから付いた名前なんです。

「べんりで酢」は、ほぼ全国の生協の共同購入で取扱いをさせていただいています。それは、目の前の組合員さんや、人と人とのつながりを大事にする生協様の理念に共感しているからです。組合員さんに直接商品をお渡しできる共同購入は、私たちの“作ったものを直接お届けしたい”という想いと重なります。「べんりで酢」の人気は、組合員さんの口コミの影響も大きいです。「良いものは誰かと共有したい」「家族においしく食べてほしい」という組合員さんの気持ちの表れだと思っています。

私たちは、原材料の素材にこだわり、配合にこだわり、味にこだわっています。その先にはいつも組合員さん・お客様がいます。食を通して健康になっていただきたい。おいしく食べていただきたい。そして、料理を通して大事な人を喜ばせたいという人の根源の想いから、“作って楽しい”ということも大事にしています。「べんりで酢」の使い道はたくさんありますので、ぜひ色々な料理に活用してみてください!

代表取締役 社長
柴崎明郎さん



すこし甘めで
酸味が
抑えられて
まろやか

す
べんりで酢
1ℓ
12月1回
本体 760円
(税込821円)

製造工程

- ①原料を計量し、調合釜に投入・送液する。
- ②加熱殺菌機にて加熱・冷却・製品検査後、製品タンクに送液。
- ③充填ラインにて充填・キャップ打栓・ラベル貼付。段ボールに梱包

べんりで酢のベースは香りのよい「リンゴ酢」。和食だけでなく洋風の料理にも合わせやすいのが特徴です。その他、醸造酢・穀物酢・米酢をブレンド。甘みにはグラニュー糖の他に、腸内環境を整える手助けをする「ガラクトオリゴ糖」も使っています。



直前に1つひとつ中身を洗浄された容器へ、つぎつぎと充填



製品タンクと製造部 部長代理・安田さん



充填後に目視チェック。異物がないか、キャップがキチンと締められているかなど厳しい目で点検



(柴崎会長)