



報道関係者各位

令和3年11月17日
宮城県よろず支援拠点

プレスリリース

完成まで2年の試行錯誤。規格外の利府梨を使った特産品で
地域活性化とフードロス削減を実現

「利府梨を使った焼肉のたれ」2021年秋解禁・数量限定で発売します

株式会社三和食品(代表取締役 奥山茂智・本社 山形県)は、カット野菜・惣菜ミールキットの企画開発・製造から販売まで一貫して行う食品製造業です。この度、宮城県宮城郡利府町にある仙台工場にて、**地元で今年取れた利府梨をふんだんに使った「利府梨を使った焼肉のたれ」を令和3年10月1日より販売開始**しました。販売を記念し、令和3年11月23日の「**ALL RIFU 産業祭(利府町文化交流センター・リフノスで開催)**」の**当社ブースにて出展**し商品の販売もいたします。ぜひ取材の程よろしくお願ひ申し上げます。

当商品は利府町の特産品である「利府梨」を1瓶に80g使用した、産地限定の焼き肉のたれです。2021年秋解禁・数量限定で、利府梨を用いたトレーサビリティのとれた安心安全の商品です。減少が続く利府梨の生産農家を応援するとともに、規格外の梨を利用した加工品としてフードロス削減にも貢献することを目指しております。

利府町観光大使の荒川静香さんも当社の焼き肉のたれのファンです。宮城県の魅力発信サイト「みやぎ12人のサプライズ(<https://www.pref.miyagi.jp/site/miryoku/surprise01.html>)」でも、荒川静香さんに当社のたれをPRして頂いております。



利府梨を使った焼き肉のたれ 辛口(右)・甘口(左)

■減少が続く利府梨生産農家さんの協力を仰ぎ、地域特産品を開発

利府町の特産「利府梨」は、栽培農家の高齢化や地域の都市化の進展などで生産農家数が減少の一途をたどっています。平成 17 年度には農家数が 123 戸あったものが、平成 27 年度には 79 戸と 10 年で 35%も減少し、推定収穫量も平成 17 年度に約 741 トンだったものが平成 27 年度には約 660 トンにまで減少(出典:利府町・産業建設常任委員会調査中間報告書, 平成 28 年 9 月 16 日)。

本商品の生産によってこうした生産農家を販路拡大面からも応援しています。規格外の利府梨を加工品として利用することで特産品による地域活性化とフードロス削減に努めております。当社はこれまでも規格外農産物の受入れ等によって農家との関係づくりを強化した活動が認められ、「第 39 回食産業優良企業表彰 食品産業部門 農林水産大臣賞受賞」をしております。

■開発の経緯

開発の経緯は、平成元年より利府町にて操業を開始してから、地元の皆様に約 30 年色々お世話になっておりました。つねづね、「地元に関わり地域貢献できないか」と考えており利府町産の食材で商品にできるものはないかと検討した結果、「利府町といえば利府梨」と思い至りました。利府梨を使った商品を開発し、原料である利府梨の販売のすそ野を広げることで生産者の活性化につながるのではないかと、それが地域貢献できるのではないかと考えたのがきっかけです。

また、商品開発に着手するにあたり、原料の利府梨をどのようにして生産者から分けて頂けるのかと検討している際、利府町より地域おこし協力隊の存在をお聞きし、開発を始めました。

まずは、利府梨を冷凍ペーストして開発にチャレンジ。当初は高級焼き肉店のたれの味に近づけようとしていましたが、「地元の子供たちに、利府梨に対する愛着を持ってもらいたい、地域の名産品を、自信を持って発信してもらいたい」という思いが強くなりました。結果的には「子供が好きな甘さを感じるたれ」を目指し2年の歳月をかけて開発しました。

その後、令和2年 11 月には、「利府梨を使った焼肉のたれ」を使った学校給食「とふっ子プルコギ」や、当社で冷凍保存した梨ペーストを使った「とふっ子献上牛丼」が登場し、利府町の子供たちに食べて頂くことができました。



広報りふ 令和2年12月号 2 出典:広報りふ 令和2年 12 月号

■商品の特徴

焼き肉のたれの原材料である利府梨とは、明治 17 年に約 150 本を植樹して以来、長きにわたって生産者が大事に育て、今日まで伝承してきた梨です。今では、「利府といえば利府梨」と言われる程に有名となり、甘酸っぱい香りと水分の多い柔らかな果肉は、多くの方々に親しまれています。さらに、

宮城県産の玉ねぎを厳選し、合成着色料不使用、どんな「お肉も美味しく」をテーマに、生産者の想いを大切に、真心こめて丁寧に美味しく仕上げました。

- ①素材を活かすため、利府町の特産品「利府梨」と宮城県産の玉ねぎを粗めにすりおろしています
- ②大豆のうまみを丸ごと引き出す「丸大豆しょうゆ」で味を調整しています
- ③合成着色料不使用の商品です

■お勧めの使い方

- ✓ 牛・豚・鶏・ホルモン類・ジギスカン等によく合います。
- ✓ 焼野菜・野菜炒め・餃子のタレ・野菜サラダや煮物の隠し味に。
- ✓ 汎用性のある万能調味料です。

(以下、参考資料)

■当社概要

カット野菜・惣菜ミールキットの製造業として山形県最上郡最上町で 1979 年に創業。1986 年に法人化。従業員数190名(2021 年 4 月時点)。平成元年に宮城県利府町で仙台工場の操業開始。2013 年に本社工場及び仙台工場において ISO22000 を取得。2014 年には地元農業生産法人(宮城県登米市)と連携し、新たに農業生産法人(株)ベジファクトリーを設立し、農業者とカット野菜メーカーとの共存共栄モデル事業を推進している。こうした取り組みについて平成 30 年、第 39 回食品産業優良企業等表彰食品産業部門にて「農林水産大臣賞」を受賞。地場産の野菜生産を定着させる取り組みを進めている。

■商品概要

商品名	利府梨を使った焼肉のたれ
特徴	・「利府梨」を1瓶に 80g 使用した産地限定の焼き肉のたれ ・素材を活かすためすりおろしは粗めに調整 ・合成着色料不使用
発売日	令和3年 10 月 1 日
販売先	利府町観光協会、イオンモール新利府南館、宮城県食肉組合の会員 16 店舗
販売価格・他	オープン価格

■資料に関してのお問い合わせ先

株式会社三和食品・仙台工場 広報担当:奥山 公子

電話:022-356-6388 携帯:090-2983-6669 FAX:022-356-4235

E-Mail:k-okuyama@sanwa-food.com Web サイト:<https://sanwa-food.com/>

住所:〒981-0123 宮城県宮城郡利府町澤乙字白石沢 32-67

【注意事項】ALL RIFU 産業祭での取材の場合は、担当者が離籍していることがありますので事前にご連絡下さい。