

宇都宮の香りと
真心をこめて

第1回

「ゆば」の味を届けたい

◎ 味付ゆば

一箱8個入り
1188円から

「日光の名産」ゆばをカツオと昆布だしの薄味で味付けしました。栄養たっぷりの健康食品です。



（株）ミットヨフーズ本社は、宇都宮市下栗町の（株）ミットヨ宇都宮事業所内にありますが、工場は那珂川町。緑あふれる水清らかな土地にあります。

もともとは、工場も宇都宮市内にあったのですが、平成7（1995）年にこちらに移転してきました。

敷地内には手入れが行き届いた庭園があり、また背後は山の緑に囲まれて、それだけでも美味しいものができそうな風情です。

同社の武藤俊夫社長にご案内いただき、さっそく工場を見学させていただきました。入口で白衣、白長靴に替え、頭には帽子をかぶり、マスクもします。さらに消毒槽で足元を殺菌して、ようやく内部へ。

「食品工程で、少しでも間違いがあつてはいけませんから」と武藤社長。衛生管理の徹底も、美

味しさを創る要素の一つなのだ
と実感しました。

ずらりと並ぶ、ゆば自動巻き取り機。薄く伸ばしたゆばを、機械が巻き取って行きます。これを後の工程で切り分け、見慣れたゆばに加工するのだそうです。立ち上る湯気の中で、工場スタッフが忙しそうに作業をしています。

武藤社長は「この機械は、自社製なんですよ」と教えてくれました。この技術を確立できたから、ゆばの量産が可能になったのだそうです。他社に真似できない、ミットヨフーズだけの「強み」です。また、長期間保存を可能にしたレトルト加工も、同社独自の技術です。

見学が終わり、社長室で同社のおいしいゆばをいただきながら、お話をうかがいました。

仏教の普及に尽力された創業者、故・沼田恵範氏が、晩年に創設したゆば製造事業。ゆばは精進料理に使われる食材であること、植物性たんぱく質の自然食品で体に良いことなどから、事業展開は長年の念願であったそうです。

「安全で良いものを、安く、多くの方に提供したい、というのが創業者の願いでした」と話す武藤社長。単なる食品製造ではなく、ゆばにこだわったのは、そういった想いがあるからなのでしょう。

雷都物語に仲間入りしている「味付ゆば」は、同社のラインナップの中でも人気商品ですが、他にもさしみゆば、揚巻ゆばなど、おいしい商品ばかり。

雷都物語メーカー協議会で、ミットヨフーズの協力のもと、



自社製のゆば自動巻き取り機が並ぶ、清潔な工場内



同社製品の前にゆばの魅力を話す武藤社長

者、故・沼田恵範氏が、晩年に創設したゆば製造事業。ゆばは精進料理に使われる食材であること、植物性たんぱく質の自然食品で体に良いことなどから、事業展開は長年の念願であったそうです。

と、一般向けや学校向けに「手づくり教室」を行っており、いつも大人気の教室です。

「今後も、新しいゆば商品の開発を行っていきます。雷都物語の他の商品とのコラボなども、おもしろいでしょう。ゆばは、さまざまな食材との組み合わせが楽しめますので、どんどんチャレンジして行きたいですね」と笑顔で語る武藤社長でした。



株式会社 ミットヨフーズ
代表取締役社長 武藤 俊夫
本社 / 宇都宮市下栗町2200
☎ 028-656-1111
工場 / 那須郡那珂川町健武2375
☎ 0287-92-1400
<http://www.mitutoyofoods.co.jp>