

カネリョウグループ高木商店 創業50周年のお知らせ



■カネリョウグループ高木商店（本社：熊本県宇土市笹原町1544、代表取締役社長：高木 良樹）は、本年創業50周年を迎えましたので、お知らせします。

平素は、格別のご厚情を賜りまして厚くお礼申し上げます。

さて、弊社は平成29年をもちまして、創業50周年を迎える事となりました。

こうして記念すべき日を迎える事が出来、皆様方の日頃からのご支援のおかげだと心より感謝しております。今後ともこれまで以上にご支援ご鞭撻のほどお願い申し上げます。

つきましては、この50周年記念を祝す為、創業50周年記念式典を行います。

1967年に熊本県宇土市笹原町1544番地において高木良一が、高木商店と称し、海藻加工業を創始。これが現在のカネリョウグループの始まりです。

その後、半世紀にわたりお客様にご愛顧いただき、日本市場で事業を展開し、もずく・めかぶ・色物海藻国内トップシェアを確立、50年という節目の年を迎えることができました。

これまでの成長を支えて下さった全ての方への感謝の気持ちとともに、次の50年に向けてさらに成長し皆様の美と健康へ貢献できる企業を目指し「海藻に一生懸命」をスローガンに2017年の活動を推進していきます。

◇カネリョウグループ高木商店 創業50周年記念式典

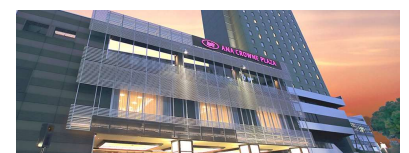
【開催概要】

■開催日時：2017年9月24日（日）12：00～
（受付開始 11：30）

■会場：ANAクラウンプラザホテル 熊本ニュースカイ

■所在地：〒860-8575熊本県熊本市中央区東阿弥陀寺2番地

■TEL：096-354-2111



会社概要

カネリヨウ海藻グループ

- 売上：186億（2017年4月）
- 従業員：カネリヨウ海藻グループ 336名
- 事業内容：食品（主に海藻）の加工販売、ドライ加工、塩蔵加工、パッキング加工、もずく加工、めかぶ加工、各種海藻加工品販売

【沿革】

- ・1967年に熊本県宇土市笹原町1544番地において高木良一が、高木商店と称し、海藻加工業を創始。
- ・1977年に有限会社高木商店（資本金300万円）を設立。設備・工場増設
- ・1993年にカネリヨウ海藻株式会社を設立。
- ・2011年仙台工場稼働、東京営業所開設、大阪駐在所開設
- ・2012年仙台営業所開設と事業を展開。
- ・2013年本社工場がGFSIが認定した、SQF（Safe Quality Food）を取得。SQFは安心安全な製品を製造する為の世界で最高レベルの製造システム



自然とあなたのおかげさま。

OKAGESAMA 

海と大地からの贈りものである天然の食材。この世界にあふれる産物は、すべて自然の『おかげさま』である。私たちは自然からの贈りものをとどけてくれる、漁業や農業に携わる人たちに感謝と『おかげさま』の気持ちを忘れません。海と大地と人々の『おかげさま』で、カネリヨウグループ高木商店は成り立っています。海藻の取扱いでトップメーカーであるカネリヨウグループ高木商店は、1967年の創業以来、基礎研究から商品開発、製造、販売までトータルな海藻商品を取扱う総合メーカーへ成長してきました。最近では国内だけでなく、海外からの問い合わせも増える一方にあり、現在大手スーパー、コンビニをはじめ、1000社を超える取引先をさらに広め、目前となっている年商200億円を視野に、社員全員さらなる目標を掲げ一丸となって頑張っています。

会社概要



海藻シェア全国NO.1

私たち「カネリョウ海藻」は、海藻を昭和29年創業以来ずっと見つめ続けてきました。そして現在、基礎研究から商品開発、製造、販売まで、トータルに海藻商品を取り扱う総合メーカーへと成長しています。「もずく」や「めかぶ」、「色物海藻」などの分野では生産量、販売量にて当社が日本一になり、「海藻のことはカネリョウ海藻に聞け」と言っていただけるまでに至ったのには、「当たり前のことを当たり前にする」ということに真摯に向き合ってきたからではないでしょうか。しかしこの言葉は簡単のようで、難しいことです。

例えば、製品の安心安全の追求という「当たり前」のことをしっかりと実践すべく、私たちは、製造の現場に、衛生安全管理の手法「HACCP」を導入するなどの取組を行ってきました。その努力の積み重ねにより、本社工場では難度の高い食品の国際認証「SQF」を取得、仙台工場でも今後SQF取得に向けて準備を進めております。

原料における安全管理に関しても同様です。私たちは国内外の仕入れ産地に、信頼できる「ネットワークパートナー」を記し、収穫地まで視察を行うことを常に実施。また海藻等の収穫産地判別ができる同位体判別検査システムを自社に導入し、しっかりとした産地トレースを行い、皆様にその情報をお伝えしております。

その甲斐もあり、第24回全国水産加工品総合品質審査会にて当社の「三陸宮城県産めかぶ」が農林水産大臣賞（2013年）、無添加「究極のこぶ茶」は料理王国100選や、飲料と調味料のミシュランともいわれるiTQi（国際味覚機構）2ツ星受賞（2016年）をいただくことができました。このような評価をしていただけたのも日々の取組みと、原料をご提供戴く生産者の方のご尽力が成せた結果であると感謝しております。

海藻には私たちが知らない栄養素や使い方がまだまだたくさん潜んでいるはず。そんな可能性を探り続けることが、世界的にも数少ない「海藻のスペシャリスト」である私たちの使命。新しい海藻商品の開発と提案を通じて、これからも皆様の美と健康づくりやビジネスのお役に立ちたいと心より願っています。

代表取締役社長 高木良樹

お問合せ先

カネリョウ海藻株式会社

<連絡先>

マーケティング本部 広報

電話：0964 - 24 - 5001/FAX：0964 - 23 - 1978

山本

[メール：pr@kaneryo.co.jp](mailto:pr@kaneryo.co.jp)

植野（直通：080-6437-0170）

[メール：ueno@kaneryo.co.jp](mailto:ueno@kaneryo.co.jp)

米原

[メール：yonehara@kaneryo.co.jp](mailto:yonehara@kaneryo.co.jp)

<本社>

〒869-0402 熊本県宇土市笹原町1544

<営業所・工場>

■東京営業所

〒104-0045 東京都中央区築地6丁目17-4 築地パークビル3F

■大阪営業所

〒532-0011

大阪市淀川区西中島7丁目1-26 オリエンタル新大阪ビル604号室

■仙台工場

〒981-3522

宮城県黒川郡大郷町東成田字板谷山20-2

<ホームページ>

URL: <http://kaneryo.co.jp/>

【ご掲載・取材のご検討をお願い致します。】

この度のリリースにつきまして、詳しくは、お問合せ先までご連絡下さい。この機会に是非とも、御社媒体でのご掲載をご検討下さい。

各報道関係者様に、ぜひ海藻の魅力をお伝え出来たらと思っております。

弊社商品紹介

農林水産大臣賞 受賞!!
「三陸宮城県産めかぶ」

三陸の新鮮なめかぶを原料に仙台工場にて丁寧に原料処理、THC製法の技術を駆使して生産。深い緑色の色調、シャキシャキ感、そして粘り気と美味しさの総合的な品質が高く評価されました。



【商品概要】

2013年、全国水産加工品総合品質審査会にて農林水産大臣賞を受賞した商品です。原料産地にこだわり、タレ別添で様々な使い方ができます。

海藻生まれの
W(ダブル)ゼロ麺

海藻麺の2つの0(ゼロ)とは…
カロリー0、糖質0のW(ダブル)ゼロ!

カロリー 0 kcal
糖質 0 g



【商品概要】

わかめ、昆布等の海藻（褐藻類）由来の天然の水溶性食物繊維である「アルギン酸ナトリウム」を主成分とする無色透明の麺状食品。

【アルギン酸ナトリウム】

- ◎ 高血圧を予防する効果
- ◎ コレステロール値を下げる効果 そのヌメリにより、食事からの余分なコレステロールを包みこんで体外に排出する作用を持つ
- ◎ ダイエット効果 長時間にわたり満腹感を感じることができ、また、体内にほとんど吸収されないため、摂取カロリーを下げる効果もある。そのため、ダイエットに効果的である。
- ◎ 動脈硬化を予防する効果 コレステロールを排出する作用を持つため、動脈硬化を予防する。
- ◎ 腸内環境を整える効果 水に溶けてゲル状になり腸内に溜まった不要な老廃物を体外へ排出する働きを持つため、便秘を改善し、腸内の環境を整える効果がある。

※レシピとしてチャンポン・チャプチェ・すき焼き・冷麺等

弊社商品紹介

海を知り尽くした海藻屋さんが
厳選素材で作った

究極のこぶ茶

調味料としてもお使いいただけます！

無添加

化学調味料、
保存料、着色料



羅白昆布



さとうきび
(国産100%)



藻塩
(淡路島)



【商品概要】

- 国内産の素材で、飲むだけでなく、色々な料理に「だし」としてお使い頂けます。
- 化学調味料・保存料・着色料・無添加商品。
- 主なこだわりの原料

(1) 北海道産 羅白昆布

→ 「だしの王様」とも呼ばれる、昆布の最高級品。煮物等にも使用され、やわらかい昆布です。

(2) 国内産きび砂糖

→ 国産のさとうきび精製途中の砂糖液を、そのまま煮詰めて作ります。そのため、さとうきびの風味とミネラルが生きています。まろやかな甘さでコクもあります。

(3) 淡路島産藻塩

→ 海藻を使用して作られたミネラルを含んだ塩です。

● 「The Superior Taste Award: シェフとソムリエが贈る食品・飲料品アワード 2016」2つ星受賞
2005年に設立された世界の優れた味覚と品質を持つ食品・飲料品の評価を目的としたコンテスト。ベルギーのブリュッセルに本部を置く国際味覚審査機構(iTQi)によって毎年開催されている。ミシュラン・ガイドやゴー・ミヨーなどに認められた、一流レストランのシェフ・ソムリエが味の評価を行うことから、この受賞は世界に通じる食品・飲料であることの証。モンドセレクションが「食の安全」を評価するコンテストに対して、「美味しさ」を評価する。

● 料理王国100選2016選出 (2016年 飲料・お酒部門)

食のプロのための雑誌「料理王国」がこれまでに取材したアイテムに、熱意ある生産者、メーカーからの公募アイテムを加え、一流シェフ、バイヤーなど21人の食のプロたちの厳しい目と舌で選ばれた「食の逸品」です。品評委員による5項目の採点(アイテムデザイン、味わい、香り、食感、活用可能性)の総合評価により選出されます。



弊社商品紹介

 国立循環器病研究センター 認定

おいしく減塩「かるしおもずく」シリーズ

30% 減塩 少ない塩分でも 美味しい!

海藻 業界初!

もずくを知り尽くした「カネリョウ」だからこそできたかるしお認定商品です!



【商品概要】

業界初！国立循環器病研究センター（国循）認定の「かるしおもずく」。平均的市販品と比較して、30%減塩（当社調べ）。“もずく”を知り尽くしたカネリョウだからこそできた、本物の「健康志向商品」。「かるしお」とは、国循が循環器病予防のための食生活改善を目的に、“塩を軽く使ってうまみを引き出す、減塩の新しい考え方”を一般に広めるための取り組み。減塩数値や味など、国循の定める厳しい基準に合格した商品だけが「かるしお」マークを表示することができます。

※国立循環器病研究センターとは、心筋梗塞や脳卒中などの様々な循環器病の診察を行う中で、原因の究明とより良い治療法の開発を行うナショナルセンターの一つです。

国循では、この国から循環器病を無くし、一人ひとりが健康でいられる社会をつくることを目指しています。

海の栄養も摂れてしまう!?

海藻屋が作った業界初の“海グラ”

水溶性・不溶性食物繊維が同時に摂れる、国産素材だけでつくった業界初の海藻入りグラノーラ

保存料・香料・合成甘味料不使用

海藻グラノーラ

1,080円(280g) [詳細はこちら](#)



【商品概要】

国産海藻4種類、九州産大麦を使った業界初の海藻入りグラノーラ。水溶性・不溶性食物繊維が同時に摂れるのが嬉しい。人工の甘味料は一切使わず国産の黒糖・てんさい糖の自然な甘さが特徴。食べ方はヨーグルトか豆乳が断然おすすめです。サラダのトッピングやお菓子の具材にも使えます。忙しい朝でも軽めに摂りたい夜の食事でも、手軽でバランスのよい海藻グラノーラがあると安心です。