

PRESS RELEASE



2021年9月7日

ごと株式会社

長崎・五島列島の加工食品製造販売 ごと株式会社
AKOMEYA TOKYO オリジナルレトルト食品
パスタソース3種・丼の具2種の開発・製造加工をOEM提供

五島産の食材を使用した加工食品の製造販売、及び五島列島の特産品の販売を行うごと株式会社（所在地：長崎県五島市/代表取締役社長：木下 秀鷹）は、自社のレトルト食品開発・加工技術を活用したレトルト食品製造受託事業を行っています。この度、株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷/代表取締役社長 角田 良太）が運営する、AKOMEYA TOKYO（アコメヤ トウキョウ）へレトルト開発・加工技術をOEM提供し、五島列島の食材を活用したパスタソース全3種（車海老とトマトクリーム・プロドポーク・鰹の生節）と、ごはんがおともシリーズ「クラムチャウダー丼」「茶碗蒸し丼」の2種の開発・加工をOEM提供により支援いたしました。

【株式会社サザビーリーグ様コメント】

● 取り組みの背景

こだわりがもたらす幸せを、すべての人と分かち合う「お福分けのこころ」をコンセプトに、食品・雑貨を展開するライフスタイルショップブランドAKOMEYA TOKYO（アコメヤ トウキョウ）では、自宅で過ごす時間が増えた昨今の情勢をふまえ、家庭で簡単に食べられる本格的でおいしいレトルト商品の開発に力を入れています。レトルト食品開発で第一に優先しているのが美味しさです。さらに各メーカーさんの現地の素材や伝統製法など、後世へ伝えたい各地域の思いを商品化して消費者に届けられるような商品開発を行ってまいりました。



● 「ごとルト OEM」を選んだ理由

レトルト食品の美味しさにこだわり OEM 委託先を選定しているなか、ごと株式会社が NB 商品として製造販売するレトルト食品「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー」シリーズがとても美味しかったことが決め手です。また、ごと株式会社は五島列島という多様な食材に恵まれた土地に工場があり、食材の仕入れや調理方法においても実績と知見があることも心強かったです。商品企画でも、五島の食材を生かしたアイデアをご提案いただき、お客様に新たな楽しみを提供できるユニークなラインナップができたと思います。商品開

PRESS RELEASE



発においても、味の決め手となる調理工程では基本的に機械ではなく手作業で丁寧に行うことで、ほかには出せないオンリーワンの自然な味わいに仕上げることができました。

【商品概要】

<パスタソース3種>

◆車海老とトマトクリームのパスタソース

長崎県五島列島の豊かな自然環境と栄養に富む海で養殖された車海老を贅沢に使用し、濃厚なトマトクリームのパスタソースに仕上げました。



◆プルドポークのパスタソース

「プルドポーク」は肉の本場アメリカで昔から親しまれているBBQ料理です。豚の塊肉をほろほろになるまでじっくり火を通し、やわらかく肉汁たっぷりに仕上げ、細かくほぐします。BBQソースを絡めコールスローとパンにはさんで食べるのが本場流。そんなプルドポークを野菜の旨みたっぷりのソースと合わせ、さわやかなオレンジが香るパスタソースに仕上げました。



◆鯉の生節パスタソース

長崎県五島列島の豊かな漁場で水揚げされたカツオと、アクセントに五島列島産の魚醤を加え、和風のパスタソースに仕上げました。魚醤は、アジや真鯛、トビウオ、イスズミやアイゴ、ニザダイなどいずれも五島産の魚を原料とし、五島の椿酵母を加えて発酵させることで生臭さを抑えながら豊かな香りを生み出しています。



<「ごはんがおとも」どんぶりの具材2種>

◆クラムチャウダー丼

あさり、エリンギ、しめじ、ベーコンなどの具材を加え、チーズと長崎県五島列島産の塩で味を調えました。クリーミーで満足感のある味わいです。ご飯だけでなく、パスタやうどんに合わせても楽しめます。



PRESS RELEASE



◆茶碗蒸し丼

茶碗蒸しがどんぶりになった新しい1杯。味のベースは長崎県産の醤油、あご出汁を使用し、まろやかにコクを出し、五島列島産の塩を使い素材の味を引き出し深みのある味わいに仕上げました。具材はしめじ、ベーコン、チーズと洋風仕立て。優しい旨みが広がります。



【取扱店概要】

AKOMEYA TOKYO 全店舗、AKOMEYA TOKYO オンラインショップ

■“作りたてのような美味しさ”にこだわる、「ごとルト OEM」の特徴

当社では、国が定める基準（パウチ中心が120℃4分以上に相当する加圧加熱殺菌）を遵守し安全性を担保しつつ、味の劣化が少ない加圧・殺菌の温度や時間にこだわった独自の基準で製造を行っております。また、当社所在地の長崎県五島列島は自然環境に恵まれ、良質な原材料を新鮮な状態で安価に入手することができます。使用する具材の加工は、シェフ歴32年以上の開発担当者が素材の状態を一つひとつ丁寧に手作業で確認し微調整を行うことで、レトルト食品開発で最も難しい「理想の味の再現」においても高い評価をいただいております。

このような開発技術で「作りたてのような美味しさ」にこだわり、既存レシピの再現はもちろん、オリジナル商品の企画・製造を受託しています。また、開発・製造だけでなく、パッケージデザイン・通販運用など販売ノウハウの提供もご希望に応じてワンストップでサポートします。発注は最小1000食から可能とし、大手・中小企業から個人飲食店まで幅広く支援いたします。

【ごとルト OEM の特徴】

【1】安全面への取り組み

- ・国内自社工場にて製造
- ・厚生省告示第370号「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の規格基準を順守し加圧加熱殺菌
- ・X線探知機による品質検査
- ・原材料品質評価の徹底

【2】美味しさへのこだわり

- ・味の劣化が少ない加圧・殺菌の温度や時間にこだわった独自の基準で製造。低温でじっくり殺菌することで、過加熱を防ぎ、「レトルト臭さ」「パウチ臭」が抑えられ、作りたてのような味わいを保ちます。
- ・五島列島の良質で安価な原材料の仕入れルート
- ・手作業をメインとした具材加工

【3】最小ロット1,000食からの小ロットOEM生産が可能

