

NH、ミドルシニアのマーケティング力を生かし宮城県の企業 2 社と協業。

料理研究家の監修や、大学生とのパッケージデザイン共同制作を経てアップサイクル商品を開発

宮城県水産加工品品評会にて最高賞“農林水産大臣賞”を受賞、廃棄わかめを活用した
「チーズ de わかめ」、野菜や鶏レバーの未利用部分を活用した“鉄活”スープ「乙女の味方」新発売

ニューホライズンコレクティブ合同会社（東京都、代表：山口裕二・野澤友宏、以下 NH）の「売れる仕組み創造室」は、宮城県の企業 2 社と協業し、有限会社ムラカミの「チーズ de わかめ」を 2025 年 5 月 29 日より、石川食品株式会社の「乙女の味方」を 2025 年 5 月 27 日より発売します。いずれも、食材の未利用部分を活用したアップサイクル商品であり、料理研究家・井原裕子さんが監修、パッケージデザインは大学生と共同で制作しています。EC サイトより購入が可能です。

三陸わかめ屋 ムラカミ「チーズ de わかめ」について

【商品概要】

「チーズ de わかめ」は、2025 年 1 月 21 日開催された第 49 回宮城県水産加工品品評会にて、合計 49 社 1 校計 114 品の中から、最高賞「農林水産大臣賞」を受賞。近年の急速な温暖化の影響で海水温は上昇し、わかめ養殖にも大打撃が広がり、変色や傷ついた部分が多くなり廃棄せざるを得ないわかめが増加しています。この原料は生産者の養殖規模にもよりますが、一日約 300～500kg ほど廃棄されています。収穫の工数は増えますが、この原料にしっかりとした値段がつき流通されることで、収益化も見込んでいけることから、この廃棄されるわかめを有効活用し、料理研究家 井原裕子さん監修のもと生まれた製品です。パッケージデザインは、常葉大学の学生の皆さんと共同制作しました。バケットやトーストに塗ったり、サラダのドレッシングとしても楽しめます。野菜との相性がとてもよく、茹でたブロッコリーやじゃがいも、生スライストマトと併せるとカプレーゼ感覚で楽しんでいただけます。

Web サイト：<https://sanriku-kaiso.com/item-detail/1753468>



【開発工程】

原料となる規格外の気仙沼産わかめを湯通しした後冷却し、カットしたものをフリーズドライ加工。その後、圧搾米油とクラフトチーズ、アーモンドで混ぜ合わせ、気仙沼の天然塩で味付けします。



写真左上より：原料、湯通し、冷却後カット

写真左下より：フリーズドライ加工、調合、調合後

【商品情報】

名称：わかめ加工品（米油漬け）

原材料名：米油、アーモンド、ナチュラルチーズ、乾燥わかめ、食塩

内容量：100g

賞味期限：製造日より 30 日

保存方法：直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存

販売サイト：<https://sanriku-kaiso.com/item-detail/1753468>

【「売れる仕組み創造室」の2社との協業のきっかけ】

「売れる仕組み創造室」のメンバーが、宮城県水産加工品品評会に出席し専務取締役に出会ったことをきっかけとして、規格外のワカメの活用や、和食以外の新たなカテゴリーへ挑戦していきたいという想いに共感。このような取り組みが、養殖事業者の収入増への貢献にもつながると考えました。また、色だけの問題で味に遜色がない気仙沼のワカメに、ムラカミ商品の目利きが加わることで、その品質の高さに勝機を見出し協業にいたりしました。

石川食品「乙女の味方」について

【商品概要】

「乙女の味方」は、女性を食の力でサポートする“女性応援シリーズ”の第1弾として誕生しました。日々の忙しさの中で、食事から十分な栄養を摂ることが難しい方も多くなかで、「美味しく、手軽に、しっかり栄養が摂れる食品」を届けたいという想いから不足しがちな鉄分を美味しく補給できる鉄活スープ、「乙女の味方」が生まれました。

宮城県産トマト、パプリカ、長州どりのレバーの使用含む、純国産素材を活用し、流通に乗らない端材を活用しアップサイクルした商品です。料理研究家・井原裕子さん監修のもと、甘みとコクのあるトマトスープに、じっくり煮込んだ長州どりの旨みが溶け込み、



栄養たっぷりでありながら

美味しく仕上がりました。また、本商品のパッケージデザインは、静岡文化芸術大学の学生の皆さんと共同で制作。学生ならではの視点を活かし、石川食品の野菜へのこだわりと、女性にとって鉄分を摂ることの大切さを楽しく伝えられるデザインとなっています。美味しさと栄養を両立し、鉄分をしっかり補給できる、毎日のカラダづくりを支える一杯です。

Web サイト：<https://www.ishikawafoods.co.jp/>

※「鉄活」とは：意識的に鉄分を摂取し、健康をサポートする活動のことです。鉄分は、血液を作る重要な栄養素であり、特に女性は不足しやすいと言われています。鉄分が不足すると、疲れやすくなったり、めまいを感じたり、肌のくすみの原因になることも。しかし、鉄分は食事から摂るのが意外と難しく、不足しがちな栄養素のひとつです。

だからこそ、毎日の食事の中で美味しく、手軽に鉄分を補給することが大切です。「乙女の味方」1杯で2.6mgもの鉄分を摂取できるので、日々の食事にプラスするだけで鉄活ができます。

【開発工程】

規格外のため流通されない宮城県産トマトを洗浄、搾汁。また、端材である長州どりのレバーや、玉ねぎ、大根、さつまいも、キャベツ、パプリカ、人参、かぼちゃといった野菜をカットし、スパイスで味付けしたスープを加圧加熱殺菌釜に入れ、じっくりと煮込みます。



写真左上より：規格外トマト洗浄、搾汁、端材カット

写真左下より：カット後のパプリカ、計量・袋詰め、加圧加熱殺菌へ

【商品情報】

名称：スープ

原材料名：野菜 {トマト（国産）、玉ねぎ、大根、さつまいも、キャベツ、パプリカ赤、パプリカ黄、人参、コーン（遺伝子組み換えでない）、かぼちゃ}、鶏肝、大豆水煮、野菜ブイヨン、食塩、香辛料、（一部に大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）

内容量：200g

賞味期限：製造日より 90 日

保存方法：直射日光を避け、常温で保存

販売サイト：<https://ishikawafds.thebase.in/>

【「売れる仕組み創造室」のとの協業のきっかけ】

「売れる仕組み創造室」メンバーがみやぎ産業振興機構のアドバイザーとして訪問したことをきっかけに、石川食品が持つ八百屋を原点とした野菜などの食材の目利き力や、無添加・国産へのこだわりなどに注目。「国産野菜の端材」の活用に注目し、国産カット野菜の品質の良さや、代表自らが幼少時代から貧血に悩んでいたという実体験から、鉄分不足を解消するために長州どりのレバーとコラボ。そういった「悩める人を食事から支えたい」という思いや、何より生き生きと働く女性社員が活躍している職場だからこそ生まれる「女性応援」のコンセプトに惹かれ、協業に至りました。

監修の井原裕子さんコメント

<チーズ de わかめについて>

わかめは昔ながらの食材で健康食品であることは認識されながらも若い世代に取り入れづらい食品でありました。そこでわかめとチーズを組み合わせ味のアクセントにアーモンドを入れて米油で仕上げることによって全ての世代に方に喜んでいただける商品になったと自負しております。グローバルに展開して三陸わかめのおいしさを世界中の人に知っていただきたいです。



<乙女の味方について>

石川食品さんのトマトジュースに惚れ込んで何とかよい商品が作れないかと苦心したのが「乙女の味方」です。トマトジュースにスパイスを少し加えることに寄ってレバーとの相性がバツグンの野菜たっぷりの鉄活スープになりました。山口県長門のおいしいレバーとトマトジュースの出会いは貧血に悩む全ての皆様の心強い味方になると信じております。

井原 裕子(いはら ゆうこ)

株式会社 食と人 代表取締役 料理研究家、食生活アドバイザー。

商品開発、企業向けメニュー提案、書籍制作、テレビ出演、料理教室、動画制作等幅広く料理提案をしている。近著に『レシピに書けない「おいしいのコツ」、全部お話しします』主婦と生活社。

ニューホライズンコレクティブ合同会社「売れる仕組み創造室」とは

中小企業及び地方企業などに向けてニューホライズンコレクティブ合同会社メンバーがチームとなり商品開発・改良、販路拡大までサポートするチームです。

発足リリース：[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000080370.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000007.000080370.html)

<会社概要>

- ・会社名：ニューホライズンコレクティブ合同会社
- ・所在地：〒105-0004 東京都港区新橋1丁目7-1 近鉄銀座中央通りビル
- ・代表：山口裕二、野澤友宏
- ・設立：2020年11月12日