うさぎもち きむら食品特集

一般餅全品が特栽米に

「小袋パック」シリーズ商品拡充

包装餅の大手、㈱きむら食品（木村金也社長、新潟県燕市吉田東栄町14―33、☎0256・93・3241）は、使用原料の安全・安心や環境への配慮、スローフード思想などを具現化する基本姿勢として、2006年（平成18年）から段階的に使用する原料もち米を「特別栽培米」に切り替えてきた。今年は「一升もち」や生餅類、「かき餅」シリーズなどのアイテムにも対象を拡大。食品製造における同社の姿勢をより鮮明に打ち出していく。

また、ユニバーサルデザイン（UD）に基づき、ととんと食べやすさ・使いやすさを追求した商品の発売に踏み切っている。

「一切れパック」から特栽米化

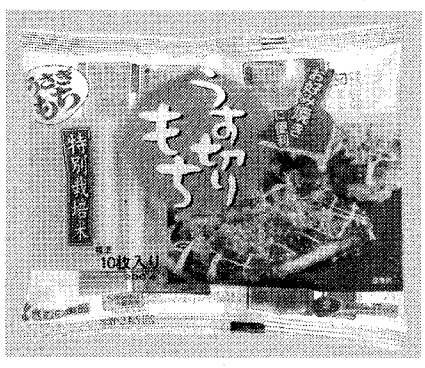
グリーンラベルのNB

「生切り餅　小袋パック」シリーズも、アイテムが4品に拡大。消費者の潜在的ニーズを開拓し得る商材として、市場でのさらなる浸透を図りたい考えだ。

特別栽培米は、土づくりを基本としつつ、農薬や化学肥料の使用を5割以下に抑えて栽培したコメ。食べ物の安全性はもちろん、水田や農村の自然環境保全にも有益な栽培法だ。

今期は、▽切り餅一切れパック（1・4㌔）▽一升もち　一切れパック（1・8㌔）▽生丸餅（360㌘）▽同（1㌔）▽大判生丸餅　田舎もち（660㌘）▽生切り餅（1㌔）▽大判生切り餅（700㌘）▽うす切り餅（200㌘）▽しゃぶしゃぶもち（180㌘）▽生かき餅（ミックス・豆餅・よもぎ餅・えび餅＝共通300㌘）――の13アイテムが順次、特別栽培米に移行する。

これによって鏡餅やあんともちなどを除く一般餅商品全アイテムの原料が「特別栽培米」となり、より安全で確かな原料米の活用拡大を目指してきた。



生もち類も特栽米原料に移行

きむら食品では、食品に対する安心・安全の要求が年々高まる中で、特定の産地・生産者と作付前段階から契約し、慣行栽培よりも、生産履歴や使用資材等も明確な特別栽培米を活用していくことが消費者に対する最善の安全策になり、「うさぎもち」ブランドの強化にもなると判断。使用原料の「特別栽培米化」を段階的に進める方針を打ち出してきた。

方針発表初年度（2006年）に、普及タイプのNB「うさぎ切り餅　一切れパック」で特別栽培米へ移行したのを皮切りに、翌年にはその上級アイテムとして使用原料品種や産地・JAなどもパッケージに明記した「グリーンラベル」ブランドを立ち上げた。2008年には、NB「一切れパック丸もち」も全品が特別栽培米となるだけでなく、切り餅と同様、独自のスリット加工を施した商品の発売に踏み切っている。

8つの親切で商品化

とことん「UD思想」追求

「うさぎ生切り餅　小袋パック」シリーズは、特別栽培米を使用しつつ、副原料も国内産にこだわったスタンドパック型の商品だ。とりわけUDの考え方に基づき、ととん食べやすさ、使いやすさを追求。年配層などの末端ユーザーにも配慮し、「8つの親切」を基本コンセプトに開発・商品化した。

セレクション賞受賞

具体的には、外袋は左右どちらからでも開封できる設計。矢印の表記に沿って切り口もきれいに切れる。賞味期限も見やすいよう、表示は袋上部の表の位置に印字している。食べたい分だけ使えるよう、商品は切り餅2枚ずつが入った小袋パック4個詰め（220㌘）。外袋開封後も1パック（1食）ずつ保存できるよう、中の小袋にもそれぞれ脱酸素剤を封入してあるほか、それぞれに賞味期限表示も記載した。

小袋自体も両端に切れ目を入れ、簡単に開封できる設計に。また切り餅そのものも、従来規格より厚さを約25%ほどカット。より食べやすくするとともに、加熱調理時間も短縮できる工夫を凝らしている。

今年2月に、JAいわて中央産特別栽培米ヒメノモチを使用した「発芽玄米もち」（標準小売価格400円）と、沖縄・糸満市産海水塩を使用した「塩もち」（350円）を先行発売。8月からは、北海道日高昆布使用の「日高昆布もち」（400円）と、日高昆布もち・よもぎもち（副原料＝青森県産）・豆もち（北海道十勝産）・えびもち（国内産）――の4種類の味が楽しめる「彩とりどり餅」（400円）を追加した。

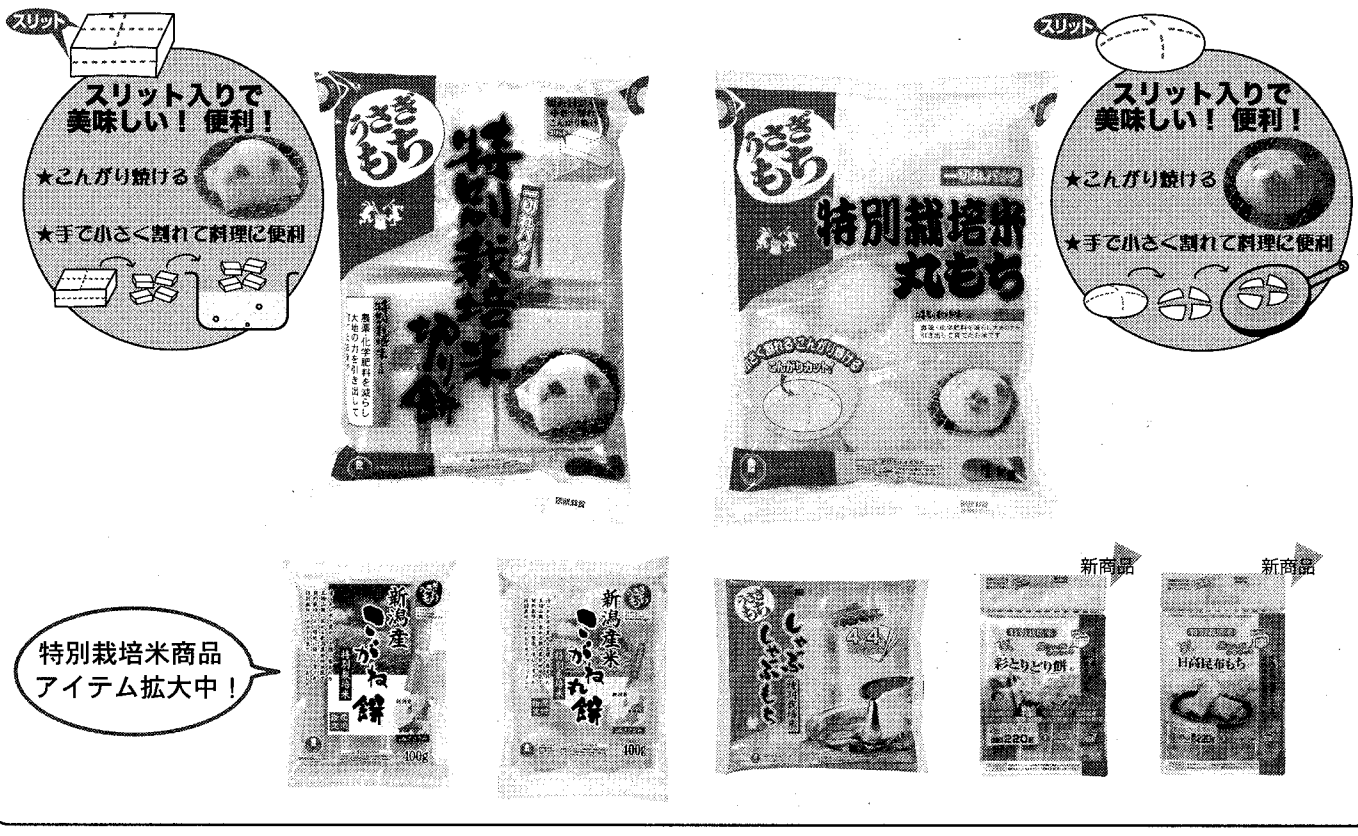
ラインアップが4品に拡充されたことによって今期は、従来にない使いやすさと食べやすさ、保存の利便性など、商品特性の周知を強化しつつ、拡販に努めていく方針だ。

問い合わせは本社のほか、札幌（☎011・865・1191）、東京（☎03・3986・2112）、名古屋（☎052・953・3191）、大阪（☎06・6385・2778）、福岡（☎092・471・1551）まで。

切り餅2枚詰めの小袋4個入り

ひとに環境に優しい
うさぎもちは特別栽培米に

一切れパック切り餅と丸もちの原料米が特別栽培米100%になりました



株式会社きむら食品
〒959-0232　新潟県燕市吉田東栄町14番33号　☎0256-93-3241
東京支店、大阪支店、札幌営業所、新潟営業所、名古屋営業所、福岡営業所
http://www.kimura-foods.co.jp/