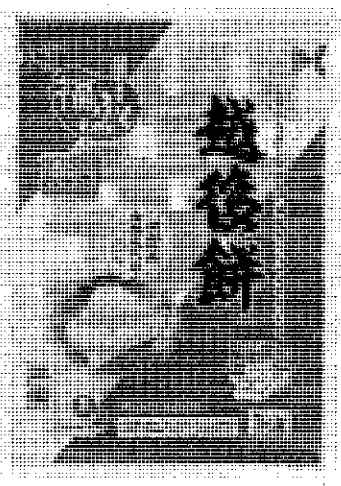
美味しい幸せ 福ふくもち

マルシン食品特集

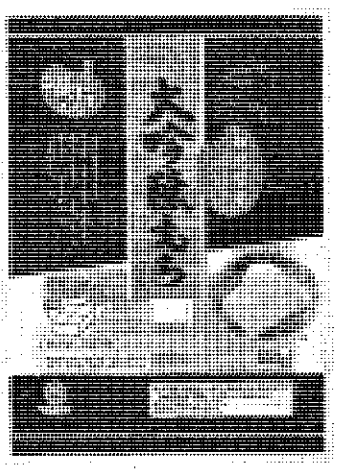
次期商品を育成開発中

既存品は定着拡大に注力

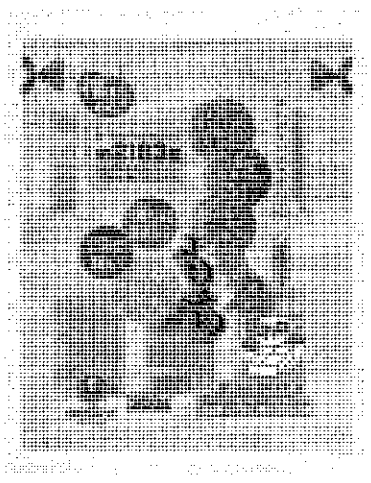
独自の自社技術により、多くの良食味餅やヘルシー関連商品を開発してきたマルシン食品㈱（新保清久社長、新潟市西区寺尾東2－9－39、☎025・260・1155）は今期、支持の強い既存商品の定着に注力していく。取引先の拡大により、工場はフル稼働が続いていることに加え、次期以降の新商品の育成開発もさらに推進していくためだ。消費環境の厳しさと変化が増す中だからこそ、そこに新たなニーズを発掘できるチャンスもある、とみている。



新潟県産使用の看板商品



百貨店や通販などで好調


焼くと香ばしさが増す

前期の動向について新保社長は、「資材や包材、燃料、物流コストなども上昇する中で、包装餅の実績は横バイ傾向。コスト面ではやや厳しい状況だった。しかし販売店によっては、既存の陳列アイテムの見直しにより、さらに餅を売っていこうという姿勢の所もある。そんな中で当社の餅のおいしさが他社品より評価され、新規採用されたケースもあった。包装餅の市場にはまだまだ、明るい可能性が残されている」と話す。

実際、同社の包装餅への評価は高い。「胚芽米の力もち」（300㌘）は、精米歩合を下げ、胚芽を残した水稲もち米を使用し、切り餅に仕上げた健康志向型の商品だ。ひとつ約50㌘の切り餅には、同社の実測で約2183粒の胚芽もち米を使用している。

胚芽の残るもち米を使用しているため、ビタミンB₁、ビタミンE、食物繊維などの栄養価を豊富に含む。本格杵つき仕立てにより、餅生地はキメが細かく粘りもある。何よりも、胚芽米ならではの、ほのかでまろやかなおいしさが楽しめるのが特徴だ。

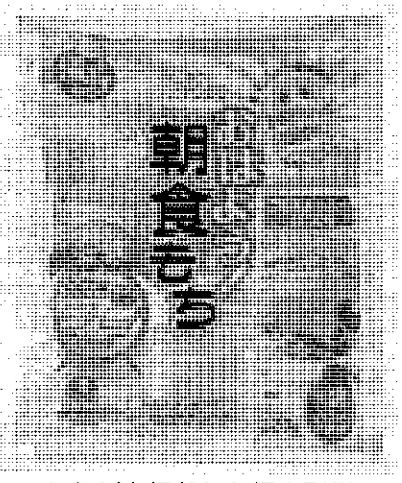
また、焼き調理をすると香ばしさも増す。素材や仕上がり・風味の良さを実感してもらうためにも、そのままで食べてもらうことを同社では推奨。取扱店には、セールをかけなくても、適正価格で安定的に回転していく点が評価されている。

技術的にはこれと逆の発想で開発したのが「大吟醸もち」（550㌘）だ。新潟県産水稲もち米を、従来より約2・5倍多く掛精。米粒外周の雑味を含む部分を惜しみなく削り、うまみや甘みの凝縮された中心部分のみを原料に使用した、ぜいたくな切り餅だ。原料となる精米を50%以上まで削って造る大吟醸酒から着想を得て開発している。

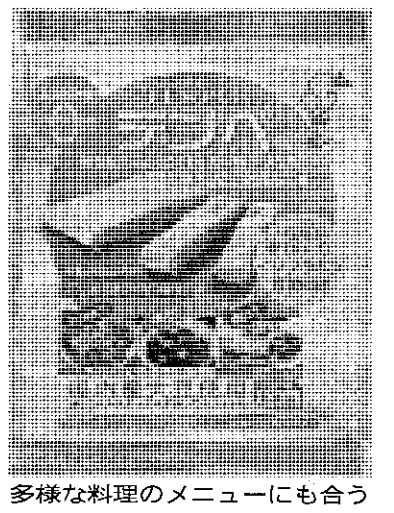
高付加価値・差別化商品であることから、「魚沼産黄金もち」（400㌘、800㌘）と同様に、百貨店や通販を中心に好調な出荷が続いている。

主力の切り餅は、新潟県産水稲もち米を100%使用した「越後餅」シリーズ（400㌘、750㌘、1㌔）。「新潟県産」を前面に押し出せる同社の看板商品だ。これに対して少しお手頃感を打ち出せるのが、国内産水稲もち米使用の切り餅「福ふく餅」シリーズ（400㌘、700㌘、1㌔、1・5㌔）になる。

従来型の切り餅の厚さを約20%薄くした「おいしく応援もちシリーズ」（おはよう！　朝食もち＝320㌘、合格福ふくもち＝600㌘、期間限定）は、食べやすさや熱調理性を向上させた提案型商品。忙しい朝や夜食にも手早く調理できる。原料米には新潟県産水稲もち米を100%使用。しっかりエネルギー補給ができるよう、パッケージの裏面にはそれぞれオリジナルレシピも掲載し、食べ方も紹介している。



レシピも掲載した提案型餅


多様な料理のメニューにも合う

独自のカップ入お粥

「テンペ」のユーザーも拡大

マルシン食品のお粥シリーズは、ほかにはないカップ入りタイプ（200㌘）で、原材料はすべて国内産だ。白米50%と、もちキビや赤米、丸麦などを配合した「雑穀米」、黒米と白米をベースにした「黒米」、発芽玄米と白米をベースにした「発芽玄米」がある。常温のままでも、おいしく食べられる点も支持されている。

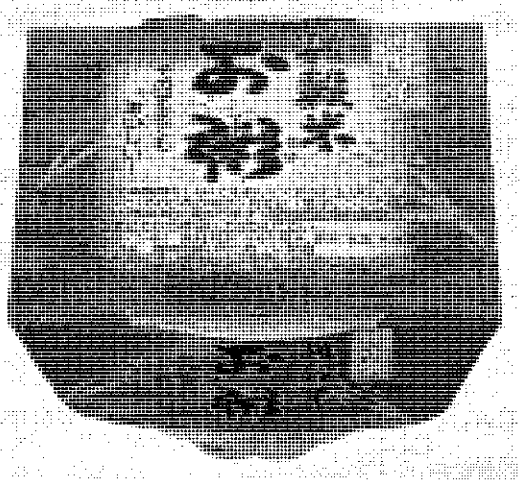
大豆のレトルト発酵食品「テンペ」（100㌘）は、国内では唯一、量産態勢を備えていることもあり、ネット通販や健康食品店、大手量販店などを中心に引き続き高水準の出荷が続いている。

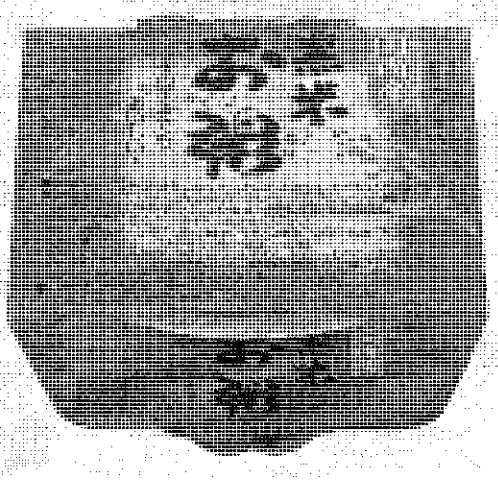
栄養価の高い健康自然食品

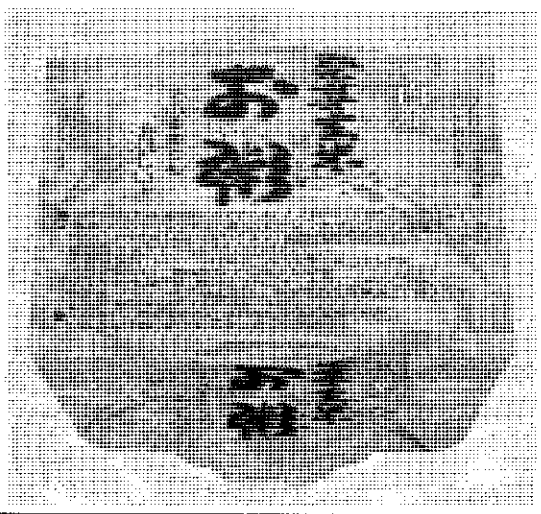
インドネシアの伝統的健康・発酵食品でもあるテンペは、ゆでた大豆を麹の一種である「テンペ菌」で発酵させた商品だ。含有する栄養価は、消化性の良い植物性タンパク質、イソフラボン、脂肪代謝の良いサポニン、レシチン、不飽和脂肪酸、テンペキナーゼ、GABA、ビタミンなど。コレステロールゼロの自然食品でもある。

発酵食品ではあるものの、チーズや納豆のような強いにおいはなく、味も煮豆のように非常に淡白でクセがない。多様な料理の食材としても使いやすいのが特徴だ。とりわけ、マクロビオティックをはじめ、美容・健康・ダイエットなどに関心の高い女性には熱烈に支持されている。

賞味期限が製造から300日と長いこともあり、頻繁に食べている人の中にはまとめ買いするケースもみられる。テレビなどのメディアで紹介されるたびに、市場の裾野も拡大しつつある。







すべて国内産の原料を使用し、常温のままでもおいしく食べられるお粥シリーズ

日本生協連「白い雑穀」

もち麦入り販売開始

日本生協連（東京）はこのほど、「CO・OPもち麦入り白い雑穀」の販売を開始した。「雑穀は食べたいが、色が着いたご飯に抵抗感がある」という意見に対応して開発したものだ。

もち麦をはじめ、強化精麦（大麦・大麦・ヒエ・アマランサス・もち米・ハト麦・発芽玄米・キヌアの9種類の雑穀・穀物をブレンドした。商品は25㌘入り×8袋の分包タイプ。白米2合または3合に1袋と水50㍉㍑を加えて炊飯器で手軽に炊ける。1商品の参考価格は税別398円。賞味期間は360日。全国の生協の宅配・店舗を通じて販売する。

れんげ米と米麹の甘酒

山田養蜂場が発売

㈱山田養蜂場（岡山県苫田郡鏡野町）はこのほど、鏡野町産れんげ米と国産米麹のみで造った麹甘酒「れんげ米の甘酒」（ストレートタイプ）の同社直営店での販売と通信販売を開始した。コメに含まれるデンプンやタンパク質を酵素の力でじっくり分解し、砂糖や食塩を使わずにコメ本来の甘みとうまみがしっかり感じられる味わいに仕上げた。

使用するれんげ米は、春にれんげの花からハチミツを採取したあと、れんげ草を有機肥料として田んぼに鋤き込むという、むかしながらの「れんげ農法」で栽培。近年、栽培面積が激減しているが、同社ではこのれんげ農法を守り続ける取り組みを20年以上続けているという。価格は125㌘入りで税別250円。