



▲佃煮は伝統的な製法を守り、職人たちの手で直火炊きで煮炊きされる



▲新しい佃煮の楽しみ方なども提案している。海外販路も視野に入れる

「受け売りなのですが、ギフトは『自分のセンスを人にお贈りするもの』だと考えています。OEM含め、求めているものに対してデザイン面等で柔軟に対応できると思いますし、伝統を生かしながら、現代的なセンスのものも提案していると感じていますので、ぜひ、ブーにお越しいただき、お気軽にお声がけいただけたらと存じます」（宮島氏）。

「近年、日本の食料自給率はカロリーベースで、37%前後で推移しています。東京に至っては1%未満。こうした状況に危機感を抱いていますし、我々メーカーは生産者と消費者をつなぐ役割を担っていると考えています。生産者と絶えずコミュニケーションをとり、その価値をしっかりと消費者に伝えることが重要だと考え、例えば、主力商品である佃煮などの中瓶、

人気商品である「江戸前一番摘み生のり佃煮」は三浦半島に立地し、走水海を中心に漁を行う丸良水産の採れたての一番摘み生のりを佃煮にした商品。光沢のある黒を基調とした色味にさりげない上

「グルメショーについては非常に費用対効果が高かったと実感しています。ブーは小さかったのですが、本当に多彩なお客様に来ていただき、様々な商談につながりました」（宮島氏）。

「自分売りなのですが、ギフトは『自分のセンスを人にお贈りするもの』だと考えています。OEM含め、求めているものに対してデザイン面等で柔軟に対応できると思いますし、伝統を生かしながら、現代的なセンスのものも提案していると感じていますので、ぜひ、ブーにお越しいただき、お気軽にお声がけいただけたらと存じます」（宮島氏）。

味付けメンマ」は竹林の孟宗竹を商品化して販売することで竹林の維持・支援を志向した商品。「国産味付けザーサイ」は畑ごとに農家と直接交渉し、作付けしたザーサイを全量買い取っている。

ミニ瓶商品も2021年頃からラベルを変え、より価値が伝わるパッケージにリニューアルしました」。そう語るのは同社製造部部長で4代目にあたる宮島大地氏だ。以前は全て白地に墨文字のラベルだったが、例えば、看板商品である「江戸前生のり佃煮80g」は色味の薄い上品な紫を基調としたデザインに切り替えた。直火釜でベテラン職人が素材、天候を見極めて微妙な火加減調整を行いながら作る、その職人仕事ぶりに思わず想いがはせられるようなパッケージだ。

品な三角柄、金色のロゴをあしらったラベルとなっている。生海苔の高級感、上質さを感じさせるパッケージだ。「東京産ゆず胡椒」はゆずのシズル感を感じさせる黄色を基調にしたラベル。インバウンド客からも非常に人気だ。それぞれ、前回の出展でも好評で大手百貨店の外商などの契約が進んだという。さらに同社ではOEMにも対応しているが、実際のグルメショーをきっかけにアニメとのコラボ商品のOEM受注が実現。神社仏閣などの取引も進んでいる。

そんな同社が力を入れているのは海外販路開拓だ。「グルメショーに続いて10月にはシンガポールの展示会への出展も予定しているのですが、佃煮を日本の文化として取り上げていただけるように単体商品だけでなく、例えばチーズやクラッカーと佃煮の組み合わせなども提案していきたいと考えています」（宮島氏）。もちろん海外だけではなく、国内向けにもYouTubeや自社サイトを通じて、佃煮の楽しみ方やレシピを発信している。



▲こだわりの佃煮や惣菜を出展予定



佃煮と日本の食品の価値を、幅広い客層、海外に向けても発信する老舗企業の挑戦

遠忠食品株式会社 <https://enchu-food.com>

国産素材、調味料にこだわり昔ながらの直火炊き製法を続ける。同社の商品は国産の素材、国産素材で作られた調味料、製法にこだわり製造されている。素材については生産者との直接取引で仕入れている。例えば、主力商品である海苔の佃煮の主原料である海苔は、江戸時代から名産地として知られる木更津で漁師から直接仕入れる。一般的に、佃煮は乾海苔で作られることが多いが、直接仕入れにより風味の高い「生海苔」による佃煮作りを実現している。

遠忠食品株式会社は大正2（1913）年創業。東京都中央区日本橋に本社と直営店を構え、佃煮・惣菜・漬物の製造販売を展開する。第36回グルメショー秋2024に出展し、大きな注目を集め、この9月3日〜5日に東京ビッグサイトで開催される第38回グルメショー秋2025にも出展する。今回の出展では、前回に引き続き伝統を継承しつつ、パッケージなどにもこだわった佃煮の中瓶ギフトなどを出品する予定だ。

「日本の食」の現状への想いが詰まっている。国産素材、調味料にこだわり昔ながらの直火炊き製法を続ける。同社の商品は国産の素材、国産素材で作られた調味料、製法にこだわり製造されている。素材については生産者との直接取引で仕入れている。例えば、主力商品である海苔の佃煮の主原料である海苔は、江戸時代から名産地として知られる木更津で漁師から直接仕入れる。一般的に、佃煮は乾海苔で作られることが多いが、直接仕入れにより風味の高い「生海苔」による佃煮作りを実現している。

調味料にもこだわっている。例えば、厳選した国産丸大豆醤油には国産大豆、小麦が用いられ、砂糖は種子島産のサトウキビを原料にした精製度の低い自然に近い粗糖を使用、水飴も国産のさつまいもと国産の大麦麦芽から作られたものを使用している。煮炊きについては、大量生産に適した蒸気釜が主流となっている中、創業当初からの直火炊き製法にこだわる。熟練の技術を持つ4人の職人が煮炊き作業を担う。また生産者や生産環境への配慮も特徴だ。例えば、東京湾を中心に漁業を行う漁師の大きな収入源であったアサリやハマグリ漁の漁獲量が激減している中で、ホンビノスの佃煮を商品化したのもその一例だ。ヒット商品でもある「国産

調味料にもこだわっている。例えば、厳選した国産丸大豆醤油には国産大豆、小麦が用いられ、砂糖は種子島産のサトウキビを原料にした精製度の低い自然に近い粗糖を使用、水飴も国産のさつまいもと国産の大麦麦芽から作られたものを使用している。煮炊きについては、大量生産に適した蒸気釜が主流となっている中、創業当初からの直火炊き製法にこだわる。熟練の技術を持つ4人の職人が煮炊き作業を担う。また生産者や生産環境への配慮も特徴だ。例えば、東京湾を中心に漁業を行う漁師の大きな収入源であったアサリやハマグリ漁の漁獲量が激減している中で、ホンビノスの佃煮を商品化したのもその一例だ。ヒット商品でもある「国産



▲包装にもこだわったギフトセットも人気だ