

独自の製法と地域資源の
「ひもの」を原料にした
“新”食スタイルの創造

ギョルメ舎 フーズ 株式会社



三重県
北牟婁郡紀北町
紀伊長島区東長島189-1

代表取締役
河村 恒雄

1996年(平成8年)設立
05974-7-0066

<http://www.gyorme.jp>

過疎化する三重県東紀州地域において、地域産業の活性化に取り組み、独自の新技術により「ひもの」の“新”食スタイルを創造する食品加工会社。

地域の連携によりブランドづくりに取り組む

輸入水産物の急増による魚価低迷、過疎化による人材不足などの中、地域おこしのための異業種グループを母体として設立。水産加工・食料品販売・民宿・製材業者などの異業種企業の連携により地域の資源を素材とした顧客重視の商品による地域ブランドづくりに取り組んでいる。

新食スタイルの創造

独自の製法によりこれまでの調理済み「ひもの」には無かった「表面はパリッと中身はジューシー」な食感を実現。電子レンジを使用して、煙を出さずに焼きたての食感がある「ひもの」が食べられるよう工夫している。これを「食べきりサイズ」のワンパッケージで提供することで、简单便利な健康食品として「ひもの」の「新」食スタイルをキャッチフレーズに首都圏や海外に向けた販路拡大を行っている。

さらなる安全・安心に向けて

食の「安全・安心」が叫ばれる昨今、更なる安全性・安心性の向上のため、HACCPシステムとISO22000システムの認証取得を進めている。このことにより、高度な品質・衛生管理による付加価値の高い商品を提供し、地域のリーディングカンパニーとして、地域産業の発展に取り組んでいる。

そのまんまレンジ シリーズ



そのまんまレンジでひもの



そのまんまレンジでステーキ