

中田食品 株式会社



代表取締役社長
中田 吉昭

和歌山県
田辺市下三栖1475

1962年(昭和37年)設立
0739-22-2486

<http://www.nakatafoods.co.jp/>

完熟梅を使った梅干しや
梅酒造り。ブランド創造
と新分野への挑戦を継続

完熟梅を利用した梅干しや梅酒を生産。産農連携による高品質な製品を製造し、ブランド化と梅農家や地場産業の育成にも貢献。海外販路拡大等常に新たな挑戦を継続。

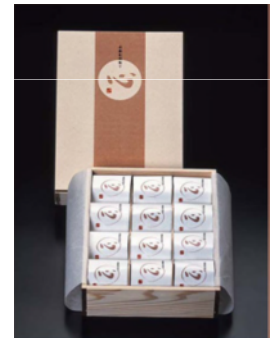
取り扱いの難しい完熟した南高梅を使用

高品質な梅干を製造するために、完熟した南高梅を使用。自然に樹木から落下するまで柔らかくなってから収穫するため、つぶれやすく、その日のうちに梅干に漬込まなければならない。これは、産地の中心でなければ生産できない製法だが、生産農家と協力して高品質な梅干造りに取り組んでいる。

食べやすい伝統食を製造

梅干は「伝統食」として古くから日本人に愛されていたが、塩分が高いため、健康志向から敬遠されることがあった。同社は、減塩し食べやすい味の調味液に漬込むことにより、健康食品としての価値はそのままに、新しい需要を創造し和歌山県の梅産高シェアは昭和40年の約15%から約60%まで増加した。

また、最近改築した熊野古道に近い工場では、梅干しの生産過程を消費者に見せる産業観光にも取り組み、新工場も建設し、梅農家の生産拡大に応じた増産体制の整備も行った。



高級紀州梅干

新たな生産体制と新商品の開発

原料の紀州梅干はたいへん柔らかくつぶれやすいため、機械化と手作業をうまくミックスさせたフレキシブルな生産ラインを構築。また、消費者ニーズに対応できる少量多品種生産体制を整え、パッケージなどの資材の調達に積極的に地元メーカーを採用し、梅を中心とする地場産業の育成にも力を注いでいる。

梅酒は、通常青梅でつくられるが、同社は完熟梅をオーク樽で3年寝かして作られる完熟梅の梅酒を始めた。完熟梅酒は、糖類のエキスが抽出され、カロリーが少ないながら味が濃く・飲みやすい梅酒となっている。その一部が輸出され、特に、東南アジアや香港等の華僑を中心に高級梅酒として人気が高い。ヨーロッパの展示会のジェトロブースにも出展し、梅酒の輸出拡大を進めている。



完熟梅の梅酒