

れがましいところで表彰いただき、ありがとうございます。本当にありがとうございます。

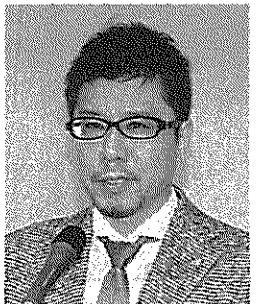
今回「賞沢茶そば」で賞をいただきました。作り手はあくまでも私どもの会社ですが、佐々木健とて、今回の賞をいただきました。2009年と13年には、茶師の世界チャンピオンになった方です。



阿部 昌史氏

ミート・コンパニオン代表取締役社長

本日は食品産業技術功労賞の国際部門で受賞させていただきました。この場を借りて深く感謝を申し上げます。受賞対象は「WAGYU SAMURAI」というブランドですが、商品というより取り組みが評価されたと思っています。



当社は豚では「TOKYOON」が一番メジャーなブランドですが、和牛も相当供給している御間屋・メーカーです。輸出は2008年頃から積極的に取り組んでまいりました。その後の数年間

んでいたのですが、11年3月、東日本大震災による福島原発事故が契機となり、日本の牛肉はじめ農産物の輸出が一時的に止まる事態となりました。その後の数年間

彼にデザインから何から全てお任せして、今回の賞をいただきました。彼は昨年11月、自分で工場を設立し、今後、新たな茶園も経営

2011年の東日本大震災で、宮城にあるはたけな製麺工場が半壊したと聞いております。私どものお茶業界でも足柄茶からセシウムが検出されました。共に存続の危機にある中、二人で最後のあがきをしようということで、この茶そばを開発しました。

そのような状況下、しっかりと一次産業を立て直し、はたけな製麺や色々な企業のために私は身を粉にして茶業界を盛り上げたいと思います。何かありましたら私にご用命いただければ必ず皆様のお力になれるように頑張りますので、よろしくお願いたします。今日は皆様おめでとございます。

で、海外のマーケットには外国産の「WAGYU」がかなり浸透したのです。いまやWAGYUは世界で作られる物になっています。私たちは2012年に「WAGYU SAMURAI」を起ち上げました。コンセプトは「日本の和牛こそ和牛の神髄」。外国産の「WAGYU」を認めた上で、戦略を練りました。

技術者を連れて海外のレストランに行き、「少量の薄切りを前菜に出したら、高い部位でなく、硬いと思われているところでも美味しく食べられます」とアピールしました。日本の物が最高だと思われたいためには、素材だけではなく、背景にある物語、和食の料理技術もセットで輸出しなければなりません。

「和牛」を本家本元とアピールするには、まずステーキでは勝負にならない。すき焼き・しゃぶしゃぶ、あるいはちよっとひと口食べても満足できる創作料理など、「和」の技術と一緒に薄切りの文化を広めることを考えた。日本の

最後にありますが、「WAGYU SAMURAI」は、日本で和牛づくりに全身全霊をかける人の姿を、待の精神に例えたネーミングです。本日はありがとうございます。

井村屋常務取締役
マーケティング本部長

中道 裕久氏

本日はこのような素晴らしい賞をいただき、ありがとうございます。これを励みに今後も精いっぱい努力していきたいと思っております。表彰していただいた「やわもちアイス」は発売5年目になる。お陰で毎年、販売量は増えている。

井村屋というと、以前は羊羹や肉まんだったが、最近では「あすきパー」が有名になっていく。アイス事業では、「あすきパー」



の次の商品がなかなか育たないのが課題だった。ただ当社はあすきを始めた和風という評価をいただいているので、あすきを活か

した商品開発を継続してきた。それでもあすきばかりではつまみかない。そこでもう一つ工夫して、カップに入れてスイーツ感覚で楽しんでもらおうと考えた。そこに和風の素材である餅をテーマにして商品化したのが「やわもちアイス」です。

餅については、アメリカで餅アイスを展開しており、その知見を活かして冷凍下でも柔らかく食べられる餅とあすきの配合を考えました。ここまでは比較的簡単だったが、カップにも個ずつ餅を充填するのが難しかった。機械メーカー様の協力を得ながら試作と配合を