

県産素材の魅力が濃縮された 島一番の調味料第2弾が完成

株式会社 赤マルソウ



糸満市西崎の工場で各種調味料の開発・製造を行う



製造部課長 営業部
企画開発課長
松下 信一



製造部係長
兼 企画開発部
富村 盛克

【問い合わせ先】株式会社赤マルソウ

住 所	〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町4丁目10番地2号		
T E L	098-992-0011	F A X	098-992-0033
U R L	http://www.akamarusou.co.jp/		

調味料のトップブランドとして

醤油や味噌・加工食品などの製造販売を行う赤マルソウが手掛ける「島一番シリーズ」は、県産素材を生かしたドレッシングやポン酢などのラインナップで展開する同社の人気商品だ。2008年に第1弾5種類の商品が発売されて以来、年間10万本を売上げているこのシリーズに、新たに「島とうがらしドレッシング」「島とうがらしシーカーサーぽん酢」「海人ドレッシング」「ちゃんぶる~の素」の4種類が開発されパワーアップした。

「島一番シリーズは、沖縄で一番の調味料屋だという誇りを持てる商品を作りたいとの思いがきっかけで生まれました」と、製造部課長松下信一氏と製造部係長富村盛克氏は語る。

こだわりの味を追求

第2弾の4商品は、半年の開発期間を経て2012年11月に販売を開始。野菜サラダや海鮮料理、チャンプルーなどの沖縄料理に合うような味をイメージし、試作を繰り返したという。

「素材の味を生かしたいので化学調味料は一切使用していません。化学調味料の旨味やコクに頼らずに、安定した味・風味・色を作り出すのが難しかったです」。味や色合いの調整で苦労した「島とうがらしドレッシング」は、ピリ辛でお肉料理に合うなど好評だそうだ。



島一番シリーズは、肉・野菜・海鮮と様々な食材を引き立ててくれる

商品の主な原料であるシーカーサーやタンカン、島とうがらし、島ハバネロなどは収穫時期が限られているため、年間を通しての原料確保と収穫時期の見極めに大変気を使ったという。「夏場は、台風の影響で原料確保が厳しい状況がありますし、収穫のタイミング次第では、果汁の酸味・甘みなどの成分に変化がでてしまいますので、その見極めが難しいですね」と語る。

生産農家さんの協力を得てできた果汁を自社工場で成分分析し、酸味や甘み、風味のバランスに応じて配合率を変えるという製造手法で、ぶれない安定した味を実現した。

ブランド力で売り込みたい

松下氏と富村氏は、創業62年を迎える老舗調味料メーカーの実績と魅力が詰まった自信作が完成したと語る。「沖縄県産素材の魅力と赤マルソウのブランド

力で勝負したこの4商品で、年間5万本の売上げ目標を達成したいです」と意気込みを見せた。

県内一部地域の学校給食用ドレッシングに採用されたり、県内外のお客様からの問い合わせも徐々に増えており、その反響に手応えを感じているようだ。価格は各150ml ¥546（税込み）で、県内の観光土産店や道の駅などで購入することができる。