

国産食材と加工技術で 日本食の魅力を世界へ。



桜のチップで燻した「まるでチーズのような島豆腐」。濃厚な味わいと薫香はまるでスモークチーズのよう。

沖縄色に富んだ 独創的な商品を展開。

沖縄県は、その歴史や独特な風土から、本州では見かけないような個性あふれる食材が豊富だ。「日本の農林水産業を元気にしよう」という目標を掲げる(株)食のかけはしカンパニーは、そんな沖縄食材を活用した加工品の製造・販売によって、素材の付加価値向上を目指している。

今までにない、全く新しい加工品づくりに取り組む同社。琉球王朝時代から伝わる「島豆腐」を使用した「まるでチーズな島豆腐」は、同社が誇る燻製技術で、スモークチーズのような味わいに仕上げられている。また、近海のマグロや、沖縄を代表する海の幸、セイイカを使用する「美ら海の生ハム」は、天然調味料のみの香味液に漬け込み、熱をかけずに燻製する製法を採用している。香ばしくしっとりとした美味しさは、おつまみにもなる一品だ。

商品開発へのこだわりは、独創性だけではない。安心・安全で、なるべく添加物に頼らず、人と自然の力で美味しくすること。加工品の販売によって農家や生産者をサポートすることも、創業以来大切にしている理念である。



サラダやクラッカーにのせて食べたり、日本酒やワインとも相性抜群。

食材、技術、立地を活かし、 世界でのマーケット拡大に挑む。

そのほかにも、「島どうふのソーセージ」や「もとぶ牛のローストビーフ」、「燻製たまご」など、加工品製造の技術はさまざまな商品開発に役立てられている。現在は沖縄で育った南国果物のスイーツを検討中、豆腐を使うなど、他社との差別化を図ることに余念がない。

また、OEMとして自家製カレーをレストランに卸したり、業務用の惣菜を作ったり、ニーズに合わせて幅広く柔軟に対応している。惣菜はお弁当商品にも活用し、販売先である近隣の工場や学校でも好評だ。

今後は沖縄食材だけではなく、全国から良質な食材を集め、優れた技術でたくさん加工品を作っていきたいと同社の篠原代表は語る。マーケットは現在県内の小売店が中心だが、首都圏進出の準備を進めており、東南アジアへの玄関口という立地を活かして世界も見据えている。美味しくユニークな加工品で沖縄と全国を、そして日本と世界を結ぶ「かけはし」になるべく邁進する。



ボリュームたっぷりのお弁当には、栄養バランスや彩りにもこだわりが光る。



全てを機械に頼らず、食材の下処理や包装などは丁寧に手作業で。



業務用の燻製機。サクラのチップを燃やした煙で食材を燻して仕上げる。



美しい海と空気に恵まれた沖縄は特色ある食材の宝庫。



株式会社 食のかけはしカンパニー
代表取締役 篠原 辰明

大学卒業後、農林水産省に勤務。退職後は「伊賀の里モクモク手作りファーム」で食品加工技術を身につけ、2014年独立。国産素材の価値を高めるべく加工商品開発・販売に取り組む。

【島どうふソーセージ】

鶏肉を使用し、ヘルシーなのに食べ応えはしっかり。



【ちゅら海の生ハム まぐろ】燻製技術で、まろやかな味わいを楽しめる生ハム仕立てに。



株式会社 食のかけはしカンパニー

〒904-2311 沖縄県うるま市勝連南風原5192番27
TEL: 098-939-2050
HP: <http://www.fc-kakehashi.jp/>