

農商工連携認定！九州・福岡発の新調味料「WASABI LEAF」誕生！

福岡県中小企業団体中央会は、農林漁業者と商工業者が、お互いの強みを活かして、売れる新商品・新サービスの開発・生産等を行う「農商工連携」の支援を行っています。

今回は、9月30日に「九州産葉わさびの特殊カット技術による商品の開発及び販売」で九州農政局及び九州経済産業局より認定を受けたニシモト食品株式会社（以下、「ニシモト食品」）、JA福岡八女矢部村葉わさび研究会（以下、「矢部村葉わさび研究会」）の取り組みをご紹介します。

「WASABI LEAF」とは？

「WASABI LEAF」は、八女市矢部村の葉ワサビを丸ごと使用した全く新しい調味料です。

特殊なカット技術（国際特許申請中）により、ワサビ本来の風味や辛味を残したまま、冷凍で長期保存する事、シャキシャキとした歯ざわりを楽しむ事が可能となりました。また、葉ワサビの鮮やかな緑色を出すことにも成功しました。

なお、化学添加物は使用しておらず、安心・安全な天然素材を使用しています。これと比べ従来の練りワサビは、化学添加物・着色料を使用していることが多いのが現状です。また、ペースト状のため、寿司・刺身等に用途も限定されてしまいます。

和洋問わず、様々な料理に使用できます！

「WASABI LEAF」の大きな特徴は、幅広い



左、業務用。右、一般消費者用（130g:700円（税込））



鮮やかな緑が特徴的！

料理・食品に使用可能な点です。練りワサビのような刺激的な味・香りではなく、ワサビ本来の自然な辛味・香りを活かした調味料なので、寿司・刺身だけでなく下記の様な用途に使用する事ができます。

- ①冷奴にのせる
- ②しゃぶしゃぶにかける
- ③卵かけご飯に混ぜる
- ④焼肉に添える
- ⑤納豆に混ぜる
- ⑥ドレッシングに混ぜる
- ⑦パスタにあえる
- ⑧酒のつまみにそのまま食べる
- ⑨クラッカーにチーズと共にのせる
- ⑩もろみと混ぜる

以上の他にも、バニラアイスとミックスする、味噌汁にトッピングするなど、アイデア次第で様々な用途に活用することができます。

なお、味はマイルド、スパイシーホットの2種類があり、辛味が苦手な方、得意な方、いずれも楽しめ、また料理に応じて使い分ける事も可能です。

ニシモト食品の強みとこれまでの経緯

当連携における、ニシモト食品の強みは食品の企画・開発ノウハウ、製造技術、及び営業力です。

ニシモト食品は、昭和51年の設立以来、九州・中国地区の食肉販売店等で、レトルトカレー、調味料、ソース、スパイス等の商品を企画・開発・製造・販売してきました。しかし、BSEの発生以降、顧客となる食肉販売店の経営が悪化したこともあり、今から3年前に海外進出を決意しました。

この時、海外で和食ブームを背景にワサビが人気となっている事を知り、海外向けに食感や味、食べ方等を変え、これを提案できれば、更に受け入れられるのではないかという思いから、「WASABI LEAF」の開発に着手することになりました。

そこで、安心・安全な原料を調達するため地元福岡県産の葉ワサビの調達を検討していたとき、出会ったのが矢部村葉わさび研究会です。

矢部村葉わさび研究会について

矢部村葉わさび研究会は、中山間地域の新規作物として葉わさびの振興推進が図られるようになったことから、平成18年に設立。葉ワサビ生産が盛んな山口県の農家の生産指導や、福岡県農業試験場・農業改良普及センター、矢部村、JAふくおか八女等の支援を受け、その生産拡大に努めてきました。しかし、販路が限られているため、新規供給先の開拓が課題となっ



矢部村の葉ワサビ畑

ていたところ、ニシモト食品と出会い、その経営課題の解決のため、連携し事業をすすめる事となりました。

「WASABI LEAF」のこれから

今後は、国内、海外への販路開拓を積極的に進めていく予定です。

国内においては今までもサービスエリアや展示会、駅構内の食品売場等でテストマーケティングを実施しています。既に複数の引き合いもあるため、量販店、百貨店、専門店、レストラン等、幅広く商品を展開していきます。

また海外においては、原発事故に伴う日本産食品への風評被害も少しずつ収まりつつあるため、積極的に展示会へも参加し、世界に福岡発の「WASABI LEAF」を広めていきます。

(文責:企業支援室 内田)

お問い合わせ先

企業名：ニシモト食品株式会社
所在地：福岡県大野城市乙金1-12-76
TEL：092-503-3973
FAX：092-503-7424
URL：<http://www.king-of-cook.jp>