

町長の
まち・ひと・しごと
魅力発信

～ 事業所訪問 vol.13 ～

「株式会社 ふるさと両神」

町内には、優れた技術を持った会社が多く存在します。事業所の持つ技術や魅力を町長自ら訪問して、目で見、話を伺い、住民に情報発信する「事業所訪問」を連載します。



ゼリー充填機の説明を受ける森町長

町長の見て・聞いて・話して

第13回の事業所訪問は、1月23日に株式会社ふるさと両神を訪問し、宮下静雄社長にお話を伺いました。

株式会社ふるさと両神は、前身の農協時代から全国に先駆け原料から製品まで、生産農家の経営の安定をはかり栽培農家との契約、消費者に“顔の見える産地”として、昭和45年(1970年)からこんにゃく食品製造を開始しました。

生産者との契約栽培により“安心と安全”な商品が造られていました。また、秩父地方は石灰の地質で水質に優れ、特にアルカリ質の豊富な秩父古生層の土壌と山がちな地形が最適で埼玉県内で生産される“こんにゃく芋”の99%は秩父地域で生産されていました。

案内していただいた工場内はこんにゃく製造部門、ゼリー製造部門、惣菜製造部門に分けられており、こんにゃく製造部門ではこんにゃくの成型加工用の大型装置が設置され、“秩父こんにゃく”として、70種類もの商品は大手デパート、大型スーパー、JA直売所等多数の店舗で販売されていました。

ゼリー製造部門では、学校給食をはじめとする業務用ゼリーや小売販売用のフルーツゼリーなど、数十種類の製造を手掛けているほか、夏場は1日に3万から4万個と製造が追いつかないほどのギフト用ゼリーが人気で、お客様から喜ばれる商品開発に取り組んでいました。



宮下社長(左)

近年、秩父地域内のこんにゃく生産者が減少していることや天候に左右されるため、生芋の確保が難しい状況の中で生産者を守る、秩父産のこんにゃくをなんとか活かしていきたいと熱く語る姿は地元への思いが伝わるとともに地域の発展を担う企業であると感じました。

わが社の主力商品

秩父産のこんにゃく芋を使用し、昔ながらの製法(木枠)で造られたこんにゃくは、風味、味しみも良く、埼玉県の「ふるさと認証食品」や「彩の国優良ブランド品」に認定されているほか、健康志向のこんにゃくは、海外でも人気商品となっています。

また、自社で製造した歯応えの良いこんにゃくを独自のレシピで味付けし、飽きのこないお惣菜を製造しています。

近年は、ギフト用のフルーツゼリーの人気とともにフルーツソルベ(ゼリーを凍らせた商品)も多くの方々に召し上がっていただいております。

ここに自信あり

わが社では県内でも数台しかない、加圧加熱殺菌(レトルト殺菌)機器でお客様の様々な要望にお応えしています。殺菌温度、圧力、時間、履歴などが全てコンピューターで管理ができるため、「安全」で「おいしい」レトルト食品の研究・開発に携わらせていただいております。



大玉こんにゃく芋(12.1kg)とイチオシ商品!

会社概要

代 表 者 代表取締役 宮下静雄

従業員数 35名

創 業 1970年

所 在 地 小鹿野町両神薄1036-3

電 話 0494-79-1130