

## ＼FBC プログラム会員様限定／ 第2回「新丸正ツアー」を開催しました！

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」、「MeKEL（メケル）」などの専門店を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太。以下、「サンクゼール」）は、2024年7月12日（金）、運営するコミュニティプログラム「Fan-Based Community」（以下「FBCプログラム」）の会員様限定イベント「新丸正ツアー」を開催いたしましたので、ご報告させていただきます。

### ＼第2回 「新丸正ツアー」／

FBC会員様限定イベントの2回目となった今回は、久世福商店の看板商品「風味豊かな万能だし」等を手掛ける株式会社新丸正（シンマルショウ）（静岡県焼津市/代表取締役社長：久野徳也。以下、「新丸正」）様の見学ツアーを開催しました。

ツアーの様子と合わせて、「新丸正」様の魅力をたっぷりとお伝えします！

#### 「株式会社 新丸正」様とは？

「新丸正」様は1935年から続く削り節の生産者様で、地元焼津港で水揚げされた冷凍鰹を原料とした鰹節の製造をベースに、削り節やだし作りまでを一貫生産されています。

久世福商店の看板商品である「万能だし」を始め、多くの商品を企画・製造していただいております。



### だし勉強会

商品企画担当の吉田先生によるだしの勉強会では、すぐにも役立つ美味しいだしの取り方について、実践を交えて丁寧に教えていただきました。だしの飲み比べでは、昆布やかつおの種類によって、だしの香りや味が全く違うことにビックリした参加者の皆さん。

お昼には、取っただしを使ったお味噌汁や、久世福商店のご飯のお供シリーズ、さらには現在開発中の商品試食など、お腹も心もいっぱいのランチタイムを過ごしました。



## 工場見学

「新丸正」様の強みは、鰹節の製造から商品開発、そして販売までを一貫して手掛けていらっしゃる点です。工場見学では、その全ての工程を詳しく教えていただきました。



▲水揚げ後、急速冷凍された鰹を時間をかけて解凍します。その鰹を3つの包丁を使い分け、ものの数分で3枚におろす作業は見応え抜群！その隣では、おろした鰹の身から骨を取り除く作業が続きます。



▲あたり一面、鰹を焼く香りに包まれた工場内。急造庫と呼ばれる場所で行う鰹を焼く「焙乾（ばいかん）」と、鰹節の中の水分を表面に引き出す「あん蒸（あんじょう）」を、数日間かけて交互に繰り返す伝統製法にこだわっています。



◀コンベアーに乗って運ばれる削りたての鰹節。削り節のほのかな香りに心が落ち着きます。



ご参加ありがとうございました！

本件に関するお問い合わせ先  
株式会社サンクゼール（担当：池田）

☎026-219-3936

E-mail: [sc\\_pr@stcousair.co.jp](mailto:sc_pr@stcousair.co.jp)  
<http://stcousair.co.jp/company>