

会社概要・商品のご案内



株式会社キョーワ

TEL 0875-56-6700

FAX 0875-62-6705

E-Mail info@cookmasato.com

経営理念

1. お客様のニーズに謙虚に耳を傾け、求められる食シーンを創造します。
2. 安心いただける食品を提供することで社会的な信頼を築きます。
3. お互いを尊重し、共に学ぶ社風を育てます。

ごあいさつ



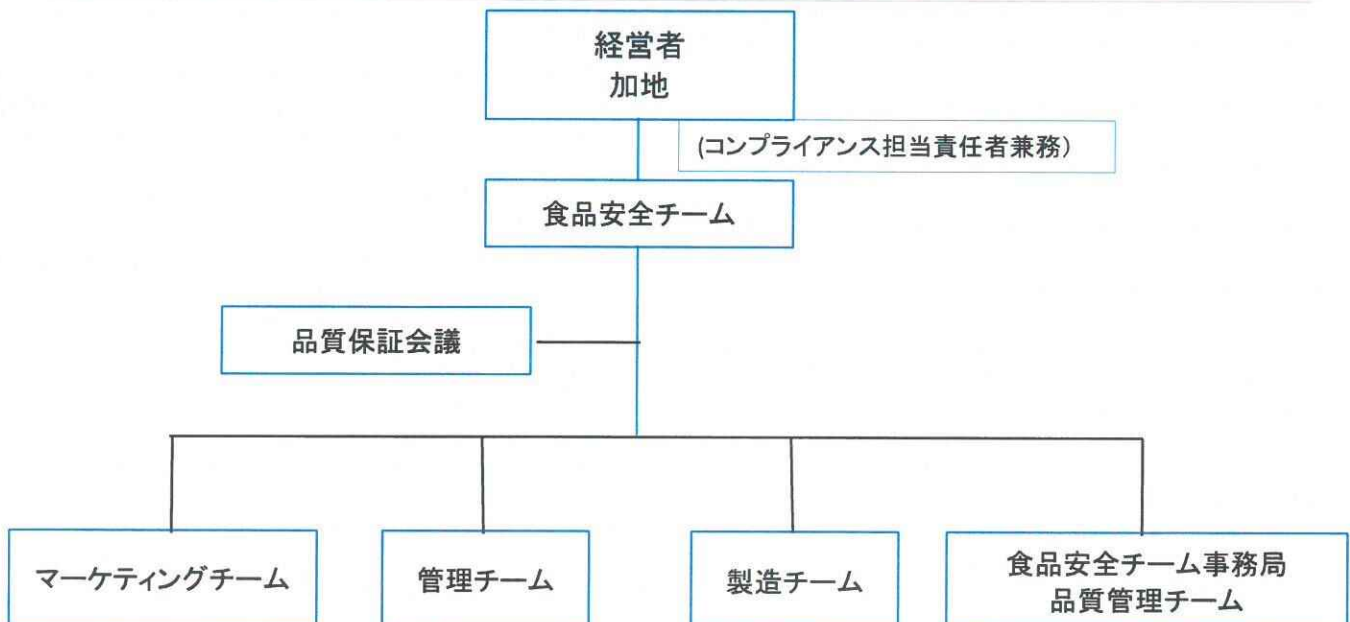
創立以来60余年。お客様の幅広いニーズにお応えすべく製法・設備の充実に努めてまいりました。

これからも経営理念のもと「安全と鮮度」にこだわり、「食材と味覚」を追求し新製品の開発に努力を重ねてまいります。何卒ご指導賜りますよう、お願い申し上げます。

株式会社キョーワ

代表取締役 加地正人

組織図



会社概要

会社名	株式会社キョーワ		
所在地	香川県三豊市豊中町岡本1207番地 〒769-1507		
TEL	0875-56-6700	FAX	0875-62-6705
HP	http://cookmasato.com		
代表者	代表取締役 加地正人	設立	昭和31年5月
資本金	1,000万円	従業員数	30名
事業内容	調理冷凍食品製造、そうざい製造業		

沿革

昭和31年5月	協和冷凍食品創立 瀬戸内海の小海老の加工	昭和39年10月
昭和40年10月	本社工場・事務所を新設	東京オリンピック
昭和45年10月	豊浜工場新設 北洋紅鮭フライの製造を始める	
昭和46年4月	本社工場増設 南洋白身魚フライの製造を始める	
昭和48年3月	豊中工場新設 冷凍野菜（ほうれん草）に着手	
昭和53年1月	株式会社に組織変更 資本金500万円	昭和54年6月
昭和63年3月	資本金1,000万円に増資	東京サミット 日本料理が振舞われる(吉兆)
平成2年2月	株式会社キョーワへ社名変更	
平成4年6月	白身魚フリッター（油揚げ）ライン新設	
平成11年6月	代表取締役 加地正人就任	
平成12年4月	豊中工場増設スパイラルフリーザー設置	
平成13年2月	X線異物検出装置設置	
平成14年7月	豊中工場増設（輸入水産物全般の製造）	
平成14年8月	連続過熱水蒸気焼成装置（スーパ-ヒーター）新設	
平成15年2月	本社事務所移転 工場統合（現住所）	
平成15年6月	フライヤー(油揚げ)ライン増設	
平成16年1月	魚肉すり身フライ製造ライン新設	
平成17年6月	ISO9001認証取得	
平成20年3月	トレサビリティネットワークシステム導入	
平成22年4月	レンジアップ商品の製造	
平成28年2月	創業60周年	平成25年12月 「和食」ユネスコ無形文化遺産登録

キョーワの生産・技術

株式会社キョーワは、水産物製造の国内工場の位置付けにおいて、長年の経験と技術の蓄積を有しており、下処理から最終製品までの工程を、当工場内で一貫生産することが可能です。衛生的に管理された多岐にわたる調理設備と技術をもって「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」の最終加工調理ができる水産加工メーカーです。

○ 実績と経験

株式会社キョーワは、昭和31年5月に瀬戸内海で漁獲される小エビの加工・輸出を目的として創業しました。それから60年間、水産冷凍食品製造を主業として操業してきた実績と経験を有しています。

○ 原料調達ルート

長年の取引で、瀬戸内海地域の漁業関係者と良好な関係を築いており、良質で良鮮度の原料調達ルートを有しております。

○ 多様な調理技術をレシピ

調理製法・副原料・調味料において、開発レシピ及び試作記録の蓄積があり、地域に根付く、味噌・醤油・糖類・柑橘類などを駆使した調理技術を多様に有しています。

○ 加工設備の完備

新たな技術を取り入れながら、冷凍食品加工設備を新設・増設・更新しており魚介類の下処理から加熱調理、急速凍結に至る設備を完備しています。



スーパーヒーター
(過熱蒸気焼成)



焼き魚ライン



水産フライ製造ライン

-35℃
スパイラルフリーザー



○ 日本冷凍食品協会認定工場

日本冷凍食品協会認定工場（昭和45年初登録、順次更新）であり、業界の基準に準じた製造管理・衛生管理行っています。

○ ISOへの取組み

ISO9001認証取得（平成17年初登録）し品質管理基準を掲げ取り組んでいます。ISO22000認証取得をいらいシステム運用開始。社員一丸で取り組んでいます。

—瀬戸内海は世界の宝石なり— 新渡戸稲造

瀬戸内海は東西に450km、南北に55kmに渡る広さを誇り、大小3,000の島からなる多島海です。

瀬戸内海は干満差が大きく、その潮流は“瀬戸”(狭いところ)と“灘”(広いところ)で緩急を持ちながら、周辺の河川または数々の島々から流れ出したミネラルを、海の隅々まで行き渡らせることで良質な植物性プランクトンを育てます。

瀬戸内海で獲れる魚が美味しいのは、豊かな栄養素と潮流のおかげ。

この豊饒な海が、大小さまざまな魚の生態系を形成し、季節ごとに瀬戸内のめぐみを、私たちにもたらしてくれます。



瀬戸内の人々の暮らしの中に、瀬戸内の海の幸は欠かせないものです。

同時に瀬戸内海は海路として、古来より大陸文化や北前船が往来し、長い間の蓄積のなかに、瀬戸内の人々の暮らしが実っています。

“世界の宝石”と讃えられたこの自然美と人々の暮らしの調和を、後世に守り伝えていくことが、私達の使命だと考えます。



瀬戸内の人々の暮らしと海の幸

- 真鯛（まだい） 祝い鯛、尾頭付き、「めでたい」
- 鯖（さわら） 春祝魚（はるいお）
- 真魚鯉（まながつお） 「西国にサケなく、東国にマナガツオなし」
- 真蛸（まだこ） 多幸、半夏生に食べる
- 梨河豚（讃岐でんぷく） 福を伝える
- 鰩（はも） 「祭鰩」、祇園祭



瀬戸のめぐみ(商標登録済)

瀬戸内海で漁獲された魚介類を、瀬戸内地方に伝わる味付けに基づいて調理し急速凍結いたしました。

良質な素材を旬の時期に漁獲加工し急速凍結することで、化学調味料や保存料不使用、旬の美味しさを閉じ込めました。

徹底管理された製造工程で加熱調理されており、レンジアップや湯煎で簡単に、安心して本物の味をお楽しみいただけます。

瀬戸内地方の暮らしや風習を織り込み発信してまいります。「瀬戸のめぐみ」で瀬戸内の旬の美味しさをお楽しみください。

株式会社キョーワ

SDGs宣言

当社は、国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同し、持続可能な社会の実現に向けた積極的な取り組みを行ってまいります。

2022年7月●●日
株式会社キョーワ
代表取締役 加地 正人

SDGsの達成に向けた取り組み

新たな価値の創造

当社は、高度な品質・衛生管理体制のもと、国産水産物を中心とした冷凍食品の製造を行っております。安全性と鮮度にこだわり、素材の探求と味覚の追求をかさね、お客さまのニーズに謙虚に耳をかたむけることで、国産水産物に新たな価値を創造してまいります。



風通しの良い職場環境

フードディフェンスの一環として、社長自身が従業員と積極的にコミュニケーションを取ることで、風通しの良い職場環境の構築に努めております。また、外国人や高齢者、障がい者など、多様な人材が平等にやりがいを持って働ける環境づくりにも努めております。



地元漁業の活性化

地域の漁業関係者と連携し、伊吹いりこに使用できないカタクチイワシを「釜揚げいりこ」として商品化するなど、地元漁業の活性化に寄与しております。これからも、全国への周知を図り、島と地域産業、観光と地域活性化を実現してまいります。



社会課題解決への取り組み

食品業界全般として、食品ロスやフードマイレージへの対策が求められております。当社は、貧困対策の一環としてNPO法人与連携し、ひとり親世帯や子ども食堂への食材の提供を行っております。また、地元食材を積極的に活用することで、フードマイレージへの対応も行っております。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsとは

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）とは、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに国際社会が達成すべき目標。持続可能な社会を実現するための17の目標、169のターゲットで構成されています。



かがわ発!
元気創出企業
 香川県内の元気な企業を訪問し、その企業が発展してきた過程と躍進を続ける今、そして未来への指針についてお聞きする「かがわ発! 元気創出企業」。今回は、三豊市にある「株式会社キョーフ」を訪ねました。

協和冷凍食品株式会社
創業時にかけられていた新社名の入った看板

**昔からのつながりと
 長年培った技術力が
 新たな活路を生み出す**

伊吹島の産物(いりこ)以外にも、多くの自社ブランドを開発している



「株式会社キョーフ」は、昭和31年に創業した冷凍食品メーカー。創業当時、三豊地区は冷凍食品製造の一大エリアで、同社はその製造を担っていた。その後、大手メーカーの海外移転、仕入れ先の自然災害など幾度となく大きなダメージを受けた同社。そのたびにゼロからの出発を図った。現在も昔からの繋がりがあった漁師さんたちとタッグを組み、新たなプロジェクトを手掛けるなど常に前進している同社。新たなプロジェクトに対する思いや今後の展開について加地代表取締役にお話を伺った。

**時代最先端を走った冷食事業
 苦悩を味わいながらできることを**

株式会社キョーフは、昭和31年に冷凍食品の加工場として創業。ちょうど香川が全国に先駆けて冷凍食品製造に力を入れていた頃だった。「当時は、近くの漁港でエビがよく獲れていた。加工したエビは主にアメリカ西海岸に輸出されていたようです」と代表取締役の加地正人氏は話す。その後、エビの漁獲量が減少したことで、海外からの輸入エビを仕入れることに。「その時仕入れたエビが国内産と比較するとひどく品質が悪かったんです。とはいえ、処分するのはもったいない。試行錯誤を重ねて生まれたのがエビフライでした」。その後、半調理済みの冷凍食品を大手の冷凍食品メーカーや学校給食などに卸す事業をメインに行ってきた同社。しかし、時代とともに大手メーカーの生産拠点が海外へと移り、安価な輸入品の台頭とともに利益が圧迫するように。従来からの商品を国産製品重視の生協市場などへ販売されることで売上げを保っていた。だが2011年、東日本大震災が起こり、仕入れ先で購入していた鮭が津波に流されてしまう。「その頃鮭フライの売上げが9割を占めていたので頭を抱えました。でも、社員やその家族のためにも、やめるにやめられない状況でした。事業の縮小を余儀なくされたことで加地さんは、不確定な原料や大手メーカーへの依存など、これまでの経営姿勢を反省。ゼロからのスタートを決意したという。



代表取締役
加地 正人 氏



株式会社キョーフ

代表者 加地 正人 氏
 所在地 三豊市豊中町栗本1207
 電話番号 0875-56-6700
 URL <http://www.cookmasato.com/>

◇小社開発商品【瀬戸内の伊吹島 釜揚げいりこ】は、
 農水省主催 “フードアクションニッポンアワード2019”において
100産品に選定されました！

いぶきしま
**香川県の“伊吹島”
 15網元の新たな挑戦**

伊吹島 釜揚げいりこ
 動画配信中
伊吹島プロジェクト



伊吹島の命館にも、新たなチャレンジとなるプロジェクト、4年経ち、理解が深まってきた



産揚げいりこを使ったフライは、食べやすいと子どもたちからも好評



魚のフライのパッケージにも「純国産」の文字が、安心して食べられる、魚の見える材料だけを使うという強み



「伊吹島プロジェクト」として、各地のイベントで「産揚げいりこ」の美味しさをPR



☀️ イワシで新たな活路を見出す！ それが「伊吹島プロジェクト」

「瀬戸際立たされると人間は考えるものですね。安定した原材料の確保と販路の開拓をとことん考えました。そして今から4年前、新たな取り組みをと昔からの繋りのあった漁港に出向いた。それが「伊吹島プロジェクト」のスタートである。

伊吹島では、漁獲したばかりのイワシをポンプで吸い上げボイルして乾燥を行い、市場へ出すまでを一貫して網元で行っている。これが「伊吹いりこ」の特徴だが、網元で加工まで行うのは全国的には珍しいという。鮮度が良いうちに加工しているため、臭みがない。それが料亭でも珍重される上品なダシの原料の秘密だ。「地元の特産でもあるカタクチイワシをどうにか活用したいと考えました。そのうち、煮干しにでずしに捨てられるイワシに着目するようになりました」。カタクチイワシは、例年6～9月に漁を行うが、夏以降に獲れるイワシは脂が豊富すぎて、乾燥の段階で酸化が進んでしまい、煮干しの原料としては向き不向きであることから廃棄されてしまう。アブリイワシと呼ばれるそのカタクチイワシは脂のノリが最高。そのまま味わえば絶品だ。そこで塩ゆでし急速冷凍して「産揚げいりこ」のブランドが誕生した。漁獲からわずか30分ほどで、そのままボイル。それを地場で冷凍することで高い品質を保つことができる。「はじめは1軒の協力でスタートしました。少しずつメンバーが増え、今では多くの網元さんが関わるプロジェクトになっています」。

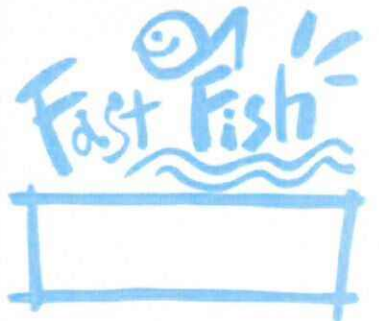
☀️ 今までと違ったやり方 冷凍食品の新たな道を模索中

販売開始から5年。現在は漁協、そして網元の協力のもと「産揚げいりこ」年間生産量300トンを目指している。「いわしにさらなる付加価値をつけることができたのは、もともと伊吹いりこというブランド力とそれを培ってきた網元さんの協力があってこそ。これからは販路を拡大したいですね。」ブランドとして注目されるような、ここにしかないものを提供することができるのは、さまざまな協力あってこそだ。

水産フライを中心に行ってきた既存事業でも商品開発に余念がない。エビフライに地元の小麦粉であるさぬきの夢と米粉、北海道産小麦「きたほなみ」を使うなどして、学校の給食に提供している。「学校の栄養士さんから、子どもが食べるようになった、残食が減った、と聞くようになった。牛乳やたまごは使わない、アレルギー対応もしています」。顔の見える食材を使用することが、安心して食べられる要因となっている。

「同じものをつくろうと思えばつくれるのが冷凍食品業界。その中で次の世代のために、新たな道をつくるには、付加価値をどれだけ高められるかが重要です。自分たちで企画し、他にないものをつくる。その成功例を次世代に見せることができると考えています」。持続可能な収益を得つつ、良いものをちゃんと食べたい人に届けたいことが重要。伊吹島でしか生まれない伊吹いりこの「産揚げいりこ」のように、さらに光る地元の魅力を冷凍食品という技術で伝えていくのが使命だと、加地さんは軽やかに笑った。

January 2020K



◇フード・アクション・ニッポン アワードとは、
国産農林水産物の消費拡大を目指し、魅力ある商品の発掘を目的とした、農林水産省主催の表彰制度です

◇ファストフィッシュとは
水産庁は、消費者を水産物及びその加工品に向けていくため、2012年8月から「魚の国のしあわせ」プロジェクトを開始しています。

その一環として、「Fast Fish」を企画しています。Fast Fish（ファストフィッシュ）とは手軽・気軽においしく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方のことで、今後普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものです。

ファストフィッシュ選定証

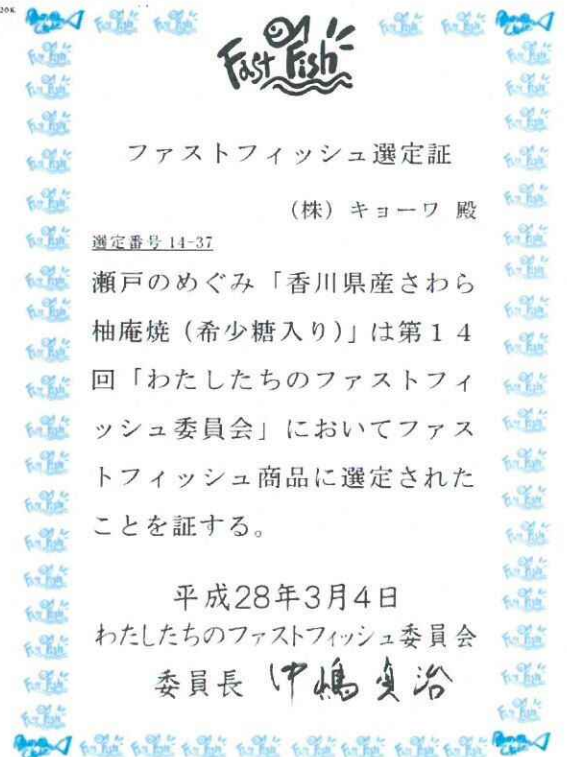
(株) キョーワ 殿

選定番号 14-37

瀬戸のめぐみ「香川県産さわか柚庵焼（希少糖入り）」は第14回「わたしたちのファストフィッシュ委員会」においてファストフィッシュ商品に選定されたことを証する。

平成28年3月4日
わたしたちのファストフィッシュ委員会

委員長 伊嶋 貞治



かがわ ファスト フィッシュ

KAGAWA FASTFISH

うどん県
それだけじゃない
香川県

募集します。
手軽・気軽に、おいしい商品と
香川県の水産物を使った

募集期間
2018.9/3月

はまち
小えび
はち
いりこ

かがわ ファスト フィッシュ

KAGAWA FASTFISH

商品コンテスト

ファストフィッシュとは、
手軽・気軽においしく水産物を食べること及び、
それを可能にする商品や食べ方で
今後普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に
資するものです。

東海老



鯉とオニオングラタンの
八モオニーかつ



賞状

香川県知事賞

株式会社キョーワ
代表取締役 加地 正人様

あなたは平成三十年度かがわ
ファストフィッシュ商品コンテスト
において特に優秀な成績を収めた
のでこれを賞します

平成三十年十一月二十四日
香川県知事 浜田 恵造

うどん県
それだけじゃない
香川県

かがわ ファスト フィッシュ

KAGAWA FASTFISH

◆商品コンテスト◆



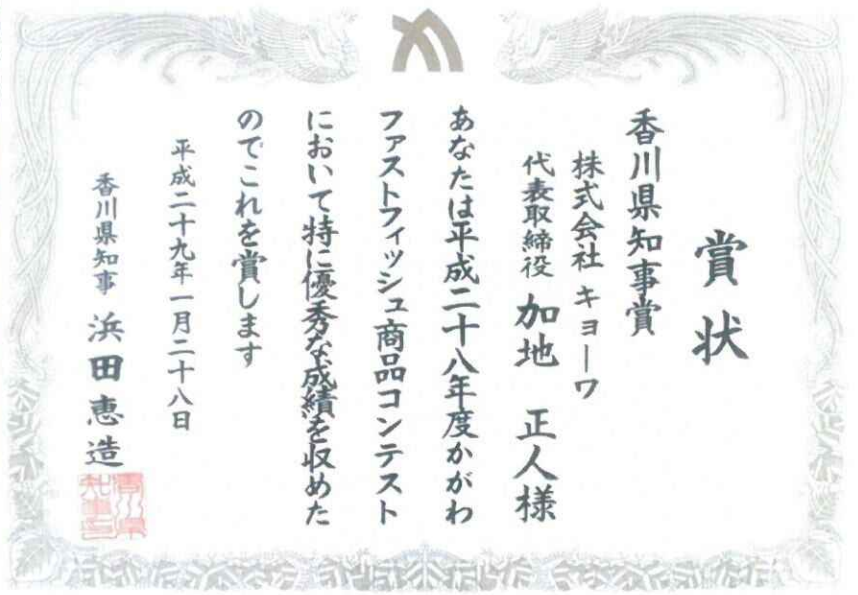
(株)キョーワ

瀬戸のめぐみ 香川県産黒鯛さめき白味噌焼 (希少糖入)

自然解凍のほか、湯煎、電子レンジで温めるだけで食べられます。

ファストフィッシュとは、手軽・気軽においしく水産物を食べること及び、それを可能にする商品や食べ方で今後の普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものです。
県産水産物を活用したファストフィッシュ商品の推進のため、県では県産の黒鯛、真鯛を原材料とした「かがわファストフィッシュ商品コンテスト」を実施しました。

平成28年度 受賞商品



賞状

香川県知事賞

株式会社キョーワ

代表取締役 加地 正人様

あなたは平成二十八年度かがわ

ファストフィッシュ商品コンテスト

において特に優秀な成績を収めた

のでこれを賞します

平成二十九年一月二十八日

香川県知事 浜田 恵造



瀬戸内ブランド認定書

認定番号 P-245



商品名：瀬戸のめぐみ・お魚詰め合わせセット

申請者名：株式会社キョーワ

上記の商品を「瀬戸内ブランド」として認定します。

平成28年1月25日

瀬戸内ブランド推進連合会長



◇瀬戸内ブランド登録制度とは

「瀬戸内」のブランド価値を向上させ、広く国内外に認知が広まることを目指しています。

瀬戸内エリア特有の「自然（島や内海）」「食」、「歴史」といった資産をもとに、創意工夫によって開発され、瀬戸内ブランドのアイデンティティを体現するような商品及びサービスなどを、登録基準に基づいて（一社）せとうち観光推進機構が登録したものです。

おとなの週末本誌掲載!!
(2016年4月号)

＼唸る旨さ!/
瀬戸内の美味
をお取り寄せ



上品な味わいは毎日の食卓や
もてなしにも向く

瀬戸内海産のサワラと、マナガツオの柚
庵焼きの詰め合わせ。小豆島の醤油、高
知県物部の柚子、希少糖を使用しており、
ふっくらとした食感とさわやかで上品な
味付けは、とても冷凍とは思えない美味
しさ。忙しいときや急な来客時に重宝し
そうだ。



セレクション
2018
入選

こむら秘書室 公認 接待の手土産 — 秘書が選んだ至極の逸品 —

せと たい やきたい
瀬戸のめぐみ「鯛めしのための焼鯛」



使用している鯛は、瀬戸内海で水揚げされた
天然物を新鮮なうちに加工しています。



天然

焼鯛

鯛めしのための

鯛でお祝い

瀬戸内のハレの日ギフト

お祝いごとや記念日には
おめで鯛を食卓へ…。
瀬戸内の天然真鯛姿焼。
ハレの日は和食！和の心…
みんなの笑顔が広がります。



天然
焼鯛

祝

おめでとうの気持ちを込めて
「瀬戸内の祝い鯛」を贈ります
ますますのご繁栄をお祈り申し上げます

四国香川県で生まれた
瀬戸のめぐみシリーズは
瀬戸内の漁港で
水揚げされた新鮮魚介を
瀬戸内ならではの
味付け調理で
全国の食卓へ
お届けしています。

選べるメッセージ
カード付き



- 結婚祝
- 出産祝
- 長寿祝
- 誕生日

おかしらの 尾頭つきが“おめでたい”



瀬戸内のおかしらつき
祝い鯛

ハレの日の瀬戸内 天然 鯛めし

炊飯器に
入れるだけ



おめでたい事があった時、ご先祖や神様に感謝する。感謝の気持ちを表すために、神聖で自然のめぐみを育んだ『天然真鯛』の尾頭つきが献上されます。なかでも急流にもまれ、豊富な植物性プランクトンを食した“瀬戸内の天然真鯛”は『最上品』として位置づけられています。古来、日本のしきたりで、「おめでとう!」「ありがとう!」「感謝!」の気持ちをギフトにしてみませんか? “NEW”瀬戸内のし・き・た・り『瀬戸のめぐみ 鯛めしのための焼鯛』、贈られた方も簡単レシピで「いただきます!」。

初めてでも簡単に作れます!

- 1 焼鯛一尾につき二合の米を研ぎ、炊飯器に入れて定量の水を加える。
- 2 同梱の絶品味付け《みりん玉》をお米に埋め焼鯛をのせる。
- 3 炊飯器のスイッチを入れ炊きあがったら鯛身をほぐしご飯と混ぜる。

鯛の骨ダシが効いてうまい!



大皿や茶碗に盛りつけ小口ネギや胡麻をかけて出来上がり。

お祝い、記念日には“おめで鯛”を贈ろう



※ 選べるメッセージカード & 作り方レシピ付き

冷凍食品
《特製みりん玉付》
鯛めし
お茶碗4杯分
160g



焼鯛としてもお召し上がりいただけます

鯛めしのための焼鯛 3,780円 (税込)

QRコードの読み込みで簡単注文 →



《原材料》タイ(瀬戸内海産)、食塩、みりん玉(みりん粕、しょうゆ、希少糖含有シロップ、ショートニング、しょうが、塩麹、昆布粉末、ごま、食塩、柚子ノ一部に小麦・大豆・米を含む)《内容量》160g

《賞味期限》製造から1年間(-18℃以下で保存してください。)

ご注文
お問い合わせは

TEL: 0875-56-6700

《受付時間》
平日 9:00~17:00

ホーム
ページ

瀬戸のめぐみ 鯛めし

検索

製造・販売元 株式会社キョーワ 〒769-1507香川県三豊市豊中町岡本1207番地 FAX:0875-62-6705

釜揚げいりこに熱視線

伊吹島ブランド目指す



「釜揚げいりことしてブランド化を進めたい」と話す加地さん(三豊市)



三豊の会社 脂のったイワシ活用

伊吹島は観音寺から西から、島の沖で取れたカタチイワシを、江戸末期頃「釜揚げいりこ」をブランド化する動きが進んでいる。煮干しに過ぎない時期に漁獲されたイワシの活用が注目されている。

伊吹島は観音寺から西から、島の沖で取れたカタチイワシを、江戸末期頃「釜揚げいりこ」をブランド化する動きが進んでいる。煮干しに過ぎない時期に漁獲されたイワシの活用が注目されている。

伊吹島は観音寺から西から、島の沖で取れたカタチイワシを、江戸末期頃「釜揚げいりこ」をブランド化する動きが進んでいる。煮干しに過ぎない時期に漁獲されたイワシの活用が注目されている。

香川

日経MJ 2016年(平成28年)6月22日(水曜日)

瀬戸内海の魚加工品に

キョーワギフト用 的、直販

【高松】水産加工食品を製造するキョーワ(香川県三豊市)は、7月にもインターネット販売サイトを立ち上げる予定で消費者向けの直販に初めて乗り出す。新たなブランド「瀬戸のめくみ」として販売する。タコやコダイ、マナガツオのほか瀬戸内海で育ったナシフゲの讃岐デ

マネギを使ったマリネなど。甘味料や保存料といった食品添加物を使わず素材の味や風味が楽しめるようにした。魚はセ氏300度の水蒸気で加熱。調理後はマイナス30度以下で急速凍結する。電子レンジや湯煎で解凍できる。調味料には県産のしょうゆ、白味噌などを使った。

価格は4種類の加工品が8個入ったセットで4500円。3種類のタイプも用意した。

2019年(令和元年)11月14日(木)

新名産「釜揚げいりこ」

伊吹島 漁協と冷凍メーカー開発



成長した「脂いわし」と呼ばれるカタクチイワシは、脂が乗って乾燥しにくく、いりこにならず商品価値がないとされてきた。たし、島では釜揚げにし、ポシ酢などで食べていた「幻の漁師めし」。その活用法は長年の課題だった。

2軒の漁師が参加した今年開発を手がけたのは、三豊市の冷凍食品メーカー「キョーワ」の加地正人社長(56)。新産業の創出を支える公益財団法人かがわ産業支援財団(高松市)に声をかけられ、2018年から伊吹漁協と共同開発してきた。

1軒の漁師と試作を始めたその年は、冷凍温度が合わずに失敗。17年は急速冷凍で成功し、11月生産した。小中学校の給食で試食してもらった。「もう一回、食べたい」との声も多かった。

2軒の漁師が参加した今年開発を手がけたのは、三豊市の冷凍食品メーカー「キョーワ」の加地正人社長(56)。新産業の創出を支える公益財団法人かがわ産業支援財団(高松市)に声をかけられ、2018年から伊吹漁協と共同開発してきた。

煮干しにならない「脂いわし」活用



JR観音寺駅前のホテルサニール内の飲食店「付き鳥観音寺」でも、人気メニューの一つ。ホテル取締役の越智優子さん(49)は「いりこなのに、ボリュームがあって軟らかいというサブリイズがある。フライと天ぷらを食べ比べる方もいます」と話す。

加地さんは5月、会社「伊吹島プロジェクト」を立ち上げた。伊吹いりこの3倍の値で釜揚げいりこを買い付け、地域の冷凍食品メーカーとの橋渡しをしている。

伊吹いりこの漁獲量を安定させつつ、釜揚げいりこで漁師の収入を確保するのが目標だ。加地さんは「伊吹島の漁元と、西讃の地場産業である冷凍食品メーカーの新たな挑戦の物語としてブランド化し、販路を広げていきたい」と話す。(多川知節子)

●伊吹島でとれた脂いわしを塩ゆでした「釜揚げいりこ」=観音寺市、加地正人さん提供●「伊吹島プロジェクト」を進める加地さん



株式会社キョーワは、瀬戸内産の魚商品を詰め合わせたギフトセット「津島の宮」を新たに販売している。香川県三豊市にある津嶋神社のお守りが付いた夏限定の商品だ。

津嶋神社は瀬戸内海に浮かぶ小島にあり、江戸時代から子供の健康と成長の守り神として信仰されている。年に一度の夏季大祭には、海岸から島まで245mの橋が架かり、県内外から多くの家族連れが参拝に訪れる。

同社は今年から、季節限定のギフト商品「瀬戸内巡り」シリーズの販売

夏限定「津島の宮」 お守り付きギフトも (株)キョーワが発売

通販食品展示商談会で紹介するキョーワ

同社は12日、東京・有楽町の東京国際フォーラムで開かれた第6回「通販食品展示商談会」に出展し、両商品をPRした。

▽問い合わせ先・株式会社キョーワ
〒769-1150
香川県三豊市岡本1-207、☎0875-5616700

「小鯛の三杯酢」の4種類も食セットで、調理加工済みの冷凍食品。津嶋神社のお守りも1個付いている。「地元町おこしのためなら」と、津嶋神社に協力していただいた」と加地正人社長。

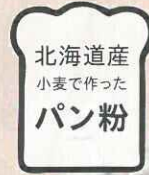
同県伊吹島沖で漁獲した新鮮なカタクチイワシを使用した「いりこ団子」も新発売している。水揚げした新鮮なカタクチイワシをすぐに釜揚げし、30分以内に急速凍結。ウロコが付いた「銀付きいりこ」をつみれ団子に加工した。「骨も内臓も入っている」ので、カルシウムは通常の2.5倍。健康志向の人にとっても（加地社長）。



ファベックス関西2018



こだわりブレンド
つなぎ



“さぬきの夢”

“国産米粉”

“きたほなみ”

外はカリッ
中はじゅわっ



自社一貫製造

フライづくり60年。

衣まで国産



漁師直送の魚介を使用!

キョーワの水産フライ。

四国香川県に拠点をもつ株式会社キョーワは、昭和31年より瀬戸内で漁獲した海老やアジなどの“水産フライ”を作り続けてまいりました。今では国内の網元まで出向き、厳選した新鮮な水産物を、熟練の加工技術と国産原料だけで作った“こだわり衣”で仕上げ、給食や居酒屋、外食産業の方に『安心の美味しさ』をお届けしています。



純国産。

こだわり衣を身にまとった
国産の水産冷凍フライ。



乳・卵アレルギーに配慮した国産衣。



香川県が独自開発した小麦粉とお米を
ブレンドした“こだわりつなぎ”。

香川県産 『さぬきの夢』



北海道の雄大な自然の中で育まれた
風味豊かな小麦粉から作ったパン粉。

北海道産 『きたほなみ』



国産 『厳選米粉』



乳・卵不使用

※当社商品の中で、乳使用(チーズ入や
ホワイトソース入など)と記載された
商品を除きます。



海への感謝

“海と人と食”のつながり
海洋保全を目指して…。

株式会社キョーワは、水揚げされる水産物への感謝を忘れません。
豊かな海で獲れた“海のめぐみ”を、未来の世代へ持続して供給できるよう、
地域の漁業者と連携し、循環する漁業環境づくりに取り組んでいます。

国産

漁師さん直送

当社厳選の漁師さん達が水揚げした 旬の国産水産物を使用。

※下記は一例で、季節によって内容が変更になります。



香川県観音寺市
伊吹島産

幻の漁師料理
伊吹島の“釜揚げいりこ”



高知県香南市
手結漁協

巻き網漁業シラキング
濱口さんの“活き締めシイラ”



岡山県備前市
日生かき

牡蠣筏の台数制限でストレスを与えず育てた
“いちねん牡蠣”

24時間
注文OK

無料登録で簡単注文

数量限定品も
好評販売中



販売
製造元

株式会社キョーワ
http://www.cookmasato.com

〒769-1507 香川県三豊市豊中町岡本1207番地
TEL:0875-56-6700 FAX:0875-62-6705

キョーワネット かがわ

検索

株式会社キョーワ
自社一貫製造

香川産ブレンドの
ホワイトソース(乳・卵不使用)

小麦

「さぬきの夢」

米

「おいでまい」

こだわり
つなぎ

カリッと じゅわっと



厳選
パン粉

北海道産の
風味豊かな小麦粉を使用

「きたほなみ」

水産フライ60年の歴史

純国産。こだわりの水産フライ

株式会社キョーワ(昭和31年創業)は、新鮮な魚と地元で採れた食品素材を活用して“魚フライづくり”を行ってきました。熟練の技で魚を切り国産原料のこだわり衣で仕上げる。60年の歴史の中で培った卓越した自社一貫製造、新鮮・安心の水産フライを皆様の魚卓にお届けしています。

熟練の切り身技術

乳・卵不使用

海老フライの歴史は、観音寺からはじまりました
キョーワは幕開けのメーカーです
温故知新_たしかなものがここに 있습니다

キョーワ女子
おすすめ Vol. 1

株式会社キョーワ
香川県三豊市豊中町岡本1207
TEL 0875-56-6700
FAX 0875-62-6705



“はたらく女性” 手軽に栄養素をとりたい パワーサラダ！！
お肌、便秘解消に良い食物繊維が多く！！
お魚に豊富に含まれる“オメガ3”脂肪酸を摂取出来ます！！



★サラダ釜揚げいわし(カタクチイワシ_中羽)

香川県伊吹島産の脂の乗った「釜揚げいりこ」の中羽サイズ
漁獲から30分以内に釜揚げされており、青魚の臭みを感じさせません

内容量・・・①①①g
ケース入数・・・①①①袋入



★土佐湾活き締めシイラフリット

高知県香南市手結港 巻き網で漁獲され活き締めされたシイラをフリットしま

内容量・・・①①①g
ケース入数・・・①①①袋入

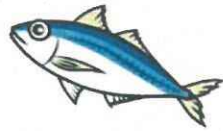


★焼津産カツオの大麦衣揚げ

栄養不足が不安な方におすすめ！！

焼津水揚げの新鮮なカツオを、日本のスーパーフード「大麦」！
大麦パン粉で仕上げたフライは、普通のフライより低吸油です！！

内容量・・・①①①g
ケース入数・・・①①①袋入



キョーワ特製大麦パン粉・・・香川・愛媛県産の大麦を使用しています。(イーストフード不使用)

是非、ご注文ください！！

キョーワ女子
おすすめ Vol.2

株式会社キョーワ
香川県三豊市豊中町岡本1207番地
TEL 0875-56-6700
FAX 0875-62-6705



★和ごはん「いただきます!!!」



育ち盛りの我が子に食べさせたい「和ごはん」
栄養バランスよさそうだけど・・・仕事と両立、つつい
手抜き料理になりがち・・・
時短できて安心できる「和ごはんメニュー」ないものか

🍴 釜揚げいりこ

瀬戸内にうかぶ伊吹島は上質な煮干の産地
島に伝わる郷土食「釜揚げいりこ」は
漁師たちの「まかない」ごはんです
「食べる出汁（うまみ）」は子供の味覚を育てます。
(頭から尾まで一尾まるごと食べさせて下さい)



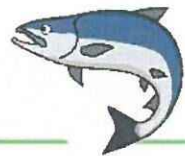
🍴 プリ照り漬け

ハレの日には縁起の良い出世魚「プリ」
子供の好きな「照焼きメニュー!!!」
和ごはんのてっぱん!! そだねー!



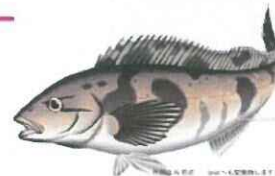
🍴 鮭フライ国産小麦衣

ベーリンブ海から遡上してくる天然の鮭が
北海道に「秋のおとずれ」をしらせてます
「栄える」に通じる縁起の良い魚
北海道パン粉でつつみました



🍴 ホッケフライ塩こうじ仕立て

白みそと塩こうじで下味したホッケをフライにしまし
おみそとこうじは大豆の豊かな栄養素を含み
いく重に重なりあった旨味の発酵食品です。



★子育て世代におすすめ★

★キョーワ女子おすすめ商品！！

「おせち料理」

もともと、五節句などに神様にお供えた食べ物をおせち(おせちく)といわれていたが、お正月が一年で一番重要な節句であることからやがてお正月料理をさすようになりました。

数の子は「子孫繁栄」、鯛は「めでたい」、昆布巻きは「よろこぶ」、ブリは「出世魚」、海老は「長寿」それぞれには由来があります。

家事から解放される三が日。覚えてみましょう？



★海老カツ



海老には、茹でたり焼いたりすると背が丸くなることから腰が曲がるまで長生きできるようにという長寿の意味が込められています。そんな縁起の良い「海老」を「カツ」にしました。

受験シーズン、お雛祭り、入学に向けていかがですか？
中具の97%！むき海老を使用し食べごたえ抜群です！！

★シイラフライバジル入



国内水揚げの「白身のフライ」(スズキ目シイラ科)はいかがですか？

ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれ高級魚として扱われています。

高知県香南市手結港で水揚げした、新鮮なシイラを処理し急速凍結切身処理し、フライにしました。

揚げるとバジルの香ばしい味が特徴です。

※出来るだけ小骨は取り除いてますが、稀に小骨が混入している場合がございます。



キョーワ特製パン粉・・・北海道産の小麦粉を焼き上げたパン粉です。
(イーストフード不使用)



※※ お気軽に、お問合せください 本村・北山・小野 ※※

国内製造 水産おさかなフライのお話

株式会社キョーワ

キョーワは水産お魚フライ製造に関して 60年の歴史があります。

キョーワは創業期の昭和30年後期、高度成長期の労働者や子供達の栄養補給のため海老フライやお魚フライの製造を開始し産業給食や学校給食への供給を行ってきました。

急速冷凍技術を利用した製造・供給システムですので、直接添加物を使用することなく、新鮮な魚と地元で調達できる食品素材を活用した原料・製法でした。工場の朝は、“炊きダレ”（ホワイトソースのようなもの）を炊く香ばしい臭いからはじまり、新鮮な生パンが届き、出勤してきた女工さんが手際よく魚を指定されたサイズの切り身に切り分け、分担作業で“炊きダレ”をつなぎにパンを粉砕して衣付けしてゆく。

キョーワは、現代注目されるようになった、“無化調”や“地産地消”の考え方を基本に60年間の製造経験を重ねてきています。

キョーワの水産お魚フライの特徴

- キョーワのお魚フライ製造ラインは切り身～衣付け～急速凍結～包装までが一貫して製造できる、鮮度重視のお魚フライ専用ラインです。
- フィレ(3枚おろし)原料が搬入されれば、指定の定量・定型に小切りできる熟練の切り身技術を育成し保有しています。
- 粉配合をすべて自社工場内で行っているため、ロット受注による衣のアレンジ等のご要望に迅速にお応えできる生産体制を備えています。

国産衣の特徴

- 北海道産小麦使用の生パン粉を使用しています
 - ①北海道産の小麦「きたほなみ」を使用しています。
 - ②発酵助剤: イーストフード(中国産VCを含む)を使用しないで米麴加工品(アセロラ等)を使用しています。また、乳化剤を使用していません。「きたほなみ」で焼いたパンは、風味豊かで口どけ良く焼きあがってきます。
 - 自社工場配合 無添加のバター液(つなぎ)を使用しています。
 - ①乳アレルギー対応の無添加ホワイトソースをつなぎにしています。
 - ②原材料
 - 香川県産小麦「さぬきの夢2000」
 - 国内産米粉使用
- 国産原料で作られた衣は、風味がよく味わい深い仕上がりとなっています。

かりっと、ジュワッ！と、こだわり水産フライ



自社一貫製造 60年。

☆こだわり推奨商品☆

日本冷凍食品協会認定工場
株式会社 キョーワ

Tel:0875-56-6700 Fax:0875-62-6705

担当 小野・奈尾

海老で勝つ！	主原料産地	規格	入数
手づくり海老かつ	ベトナム	50g 60g	100入2箱

商品特長
<ol style="list-style-type: none"> 1 中具97%！むき海老をたっぷり使用した「えびかつ」です。丸みある形状が、手づくりの安心感を与えます。 2 “紅白”“長寿”を連想させる縁起の良い「海老」を“かつ”にしました。受験シーズン・お雛祭り・入学に向けてご提案ください。 3 衣は北海道産小麦「きたほなみ」で焼き上げたパン粉、香川県産の小麦粉・米粉を使用したサクサク衣で仕上げています。

栄養成分表		
エネルギー	131	Kcal
たんぱく質	14.3	g
脂質	1.7	g
炭水化物	14.5	g
食塩相当量	0.9	g
100gあたり(計算値)		

【調理例】

【製品】



【原材料表示】

エビ(ベトナム)、砂糖、食塩、粉末状大豆たん白、黒こしょう、植物油脂(大豆油)、衣(パン粉、小麦粉、米粉、こしょう)/pH調整剤、(一部にえび・大豆・小麦を含む)

北の年明け魚	主原料産地	規格	入数
北海道鮭フライ【バジル入】	北海道	40g 50g 60g	100入2箱

商品特長
<ol style="list-style-type: none"> 1 厳選した北海道水揚げの秋鮭を使用しています。衣に練り込まれたバジルピューレは風味豊かに香ります。魚臭を抑制し体に優しく効きます。 2 衣は北海道産小麦「きたほなみ」で焼き上げたパン粉、香川県産の小麦粉・米粉を使用したサクサク衣で仕上げています。 3 鮭身の大きな骨は製造時とり除いておりますが小骨が残っている場合がございます。ご注意ください。

栄養成分表		
エネルギー	175	Kcal
たんぱく質	15.3	g
脂質	4.0	g
炭水化物	18.5	g
食塩相当量	0.6	g
100gあたり(計算値)		

【調理例】

【製品】



【原材料表示】

サケ(北海道)、衣【パン粉、小麦粉、バジルピューレ(バジル、大豆油)、米粉、食塩、こしょう】、(一部にさけ・小麦・大豆を含む)

かりっと、ジュワッ！と、こだわり水産フライ



自社一貫製造 60年。

☆こだわり推奨商品☆

日本冷凍食品協会認定工場
株式会社 キョーワ

Tel:0875-56-6700 Fax:0875-62-6705

担当 小野・奈尾

みんな集まれば、タパス料理で！	主原料産地	規格	入数
白身魚フリッター【麦酒ころも】	チリ・ニュージーラント*	30g・40g	100入2箱

商品特長
<ol style="list-style-type: none"> みんな集まればタパス料理(小皿に盛られた料理)で乾杯！サクサクの衣が食欲をそそります。タルタルソース・ブラックビネガーを添えてどうぞ！ 漁獲船上でフィレカット凍結された新鮮な原料を使用しております。国内工場です素早く切身加工されパーム油調理(プリフライ)されたものです。 コシのある小麦(デュラム)粉を麦酒で溶いて時間が経ってもサクサクの衣で仕上げました。お店のアイドルタイムに調理しておける人手不足対応商品です。

栄養成分表		
エネルギー	188	Kcal
たんぱく質	12.2	g
脂質	10.9	g
炭水化物	8.5	g
食塩相当量	0.5	g
100gあたり(計算値)		

【調理例】



【製品】



【原材料表示】

ホキ(チリ、ニュージーラント*)、衣(小麦粉、ビール、でん粉、食塩、パンプキンパウダー、酵母エキス)、揚げ油(パーム油)、/ベーキングパウダー、乳化剤、(一部に小麦を含む)

節分にはいわし！無病息災を願う。	主原料産地	規格	入数
釜揚げいりこ磯辺天ぷら	香川県	1kg(約90-120尾)	5袋2箱

商品特長
<ol style="list-style-type: none"> 瀬戸内海で漁獲される白口のカタクチイワシを、漁獲直後に塩茹でした「かまあげ」原料を使用しています。 西日本では、節分に「鬼払い」の目的でいわしを食べる習慣がありますが、いわしはDHAやカルシウム、鉄分を豊富に含むため、無病息災を願うことから食べると言う説もあります。 瀬戸内産青さ粉を含んだ香ばしい衣で仕上げました。

栄養成分表		
エネルギー	255	Kcal
たんぱく質	12.7	g
脂質	17.8	g
炭水化物	8.6	g
食塩相当量	0.3	g
100gあたり(計算値)		

【原材料表示】

カタクチイワシ(香川県)、衣(小麦粉、でん粉、食塩、パンプキンパウダー、青さ)、揚げ油(パーム油)/ベーキングパウダー、(一部に小麦を含む)

【調理例】



【製品】



釜揚げいりこはキョーワの登録商標です



商標登録証
(CERTIFICATE OF TRADEMARK REGISTRATION)

登録第5922760号
(REGISTRATION NUMBER)

商標
(THE MARK)



指定商品又は指定役務並びに商品及び役務の区分
(LIST OF GOODS AND SERVICES)

第29類 魚の加工品、魚のフライ、冷凍加工水産物（「かつお節・寒天・削り節・食用魚粉・とろろ昆布・干しのり
その他別紙記載

商標権者
(OWNER OF THE TRADEMARK RIGHT)

香川県三豊市豊中町岡本1207番地
株式会社キョーワ

出願番号 商願2016-079067
(APPLICATION NUMBER)
出願日 平成28年 7月 8日 (July 8, 2016)
(FILING DATE)
登録日 平成29年 2月17日 (February 17, 2017)
(REGISTRATION DATE)

この商標は、登録するものと確定し、商標原簿に登録されたことを証する。
(THIS IS TO CERTIFY THAT THE TRADEMARK IS REGISTERED ON THE REGISTER OF THE JAPAN PATENT OFFICE.)

平成29年 2月17日 (February 17, 2017)

特許庁長官
(COMMISSIONER, JAPAN PATENT OFFICE)

小宮義則



キョーワは水産切身～味付け～衣付け～調理の一貫生産体制をとっています。学校給食では、低学年～高学年・中学生までの繊細な切身形状・重量管理が可能です。また形状のオーダーにも対応しています。



Shikoku
香川県



伊吹島プロジェクト

KAGAWA
IBUKI jima



いぶきじま

香川県の“伊吹島”15網元の新たな挑戦



うどん県のダシ文化を支える
 “伊吹いりこ”の生産地、伊吹島。

伊吹島は香川県の最西端に位置する島です。島周辺のひうち灘では、恵まれた環境に育まれた「白くち」と言われる上質のイワシが漁獲されます。

“伊吹いりこ”は漁獲から乾燥まで網元で一貫生産されます。伝承してきた卓越した漁法・製法から生まれる品質は伊吹島特有のものです。



伊吹島プロジェクト ～15網元の心意気を全国へ～



伊吹島の網元達が、漁獲後わずか30分で釜茹で加工。

幻の漁師めし“釜揚げいりこ” いよいよ全国デビュー!!

釜揚げいりこは、郷土料理の「いりこ飯」や「まんぼのけんちゃん」、味噌汁などの具材として、島民の間で食べられていた、幻の漁師食材です。

“釜揚げいりこ”の風味豊かな濃厚な旨みと、栄養を全国の食卓に届けたい!

伊吹漁協と冷凍食品メーカーの情熱で、ついに商品化を実現! 全国にデビューします。



新鮮 鮮度への心意気! 漁獲から釜茹でまで、網元が一貫生産

四方を海に囲まれた恵まれた環境だからこそ実現できる、伊吹島ならではの「一貫製造」。



安心 品質への心意気! 徹底した品質・生産管理で安心供給

日本初
 釜揚げいりこ
 冷凍で全国発送
 県内冷凍食品メーカーとの連携があって実現

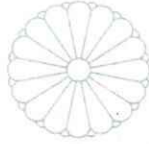
HACCPに基づいた
 安心の品質管理
 漁獲→加工→流通過程で
 徹底した品質管理

天然魚では先駆的なトレーサビリティシステム構築中
 網元と消費者が繋がる伝わる
 今食べているお魚が、
 「いつ」「誰」が獲ったかわかる!

栄養たっぷり

いりこ(煮干し)では実現し得なかった、脂ののったイワシを全国へお届けします!





商標登録証

(CERTIFICATE OF TRADEMARK REGISTRATION)

登録第5935978号
(REGISTRATION NUMBER)

商標
(THE MARK)



指定商品又は指定役務並びに商品及び役務の区分
(LIST OF GOODS AND SERVICES)

第29類 　いりこ、いりこを使用した魚の加工品、いりこ入りの
混ぜご飯のもと、いりこ入りのハンバーグ、いりこを
その他別紙記載

商標権者
(OWNER OF
THE TRADEMARK RIGHT)

香川県三豊市豊中町岡本1207番地

株式会社キョーワ

出願番号
(APPLICATION NUMBER)

商願2016-089651

出願日
(FILING DATE)

平成28年 8月 3日 (August 3, 2016)

登録日
(REGISTRATION DATE)

平成29年 3月31日 (March 31, 2017)

この商標は、登録するものと確定し、商標原簿に登録されたことを証する。
(THIS IS TO CERTIFY THAT THE TRADEMARK IS REGISTERED ON THE REGISTER OF THE JAPAN PATENT OFFICE.)

平成29年 3月31日 (March 31, 2017)

特許庁長官
(COMMISSIONER, JAPAN PATENT OFFICE)

小宮義則



釜揚げいりこの三杯酢



「釜揚げいりこ」は、脂が乗っていていりこに加工するには適さないとして、地元住民だけで食べられていたカタクチイワシを有効活用し、新たな地場産品を創出しようと同社が企画。昨年と同漁協と商品開発に乗り出した。

「釜揚げいりこ」おいしく

観音寺市の伊吹島で水揚げされ、特産品のイリコ(煮干し)の加工には適さないカタクチイワシを有効活用した新たな食材「釜揚げいりこ」が11日、三木町の学校給食に登場した。共同で商品開発している冷凍食品メーカーのキョーワ(三豊市)と伊吹漁協(観音寺市)が町内の小中学校計5校に提供し、児童たちは軟らかくしっとりとした食感を堪能した。



給食に登場した釜揚げいりこを味わう児童たち=三木町水上、水上小

三木の学校給食に 伊吹の新商品探る

水揚げには乾燥させない。急速冷凍により魚臭を抑えるとともに、軟らかい食感にできるという。この日、同町水上の水上小(井口和久校長、全校児童508人)では、釜揚げいりこを油で揚げ、三杯酢でさっぱりとした味わいに仕上げ、提供された。児童たちは、伊吹産のイリコでできた味汁と、かつおと一緒においしそうに頬張っていた。

6年の小巻久遠さん(12)は「骨が全く気にならず、丸ごと食べられた」といって、山下菜穂子さん(12)は「軟らかくて、おいしかった。また給食に登場してほしい」と話していた。

釜揚げいりこは、来月から高松市内のスーパーで試験的に販売するほか、県内外でマーケティングを行い、2年後の本格販売を目指すという。加地正人社長(59)は「釜揚げいりこをブランド化し、PRをしていきたい」と話している。

いりこの用途拡充

キョーワ、釜揚げ後に冷凍

煮干しに適さぬイワシ無駄なく



釜揚げいりこをさらに加工し、つみれ団子などを開発していく



伊吹いりこは伊吹島産で出回っている。愛知県(香川製菓)と、キョーワは同社と共同で伊吹島産のイワシを、湯揚げ後のイワシを乾燥させずに急速冷凍して、湯割(湯割)に加工し、つみれ団子(湯割)を開発していく。伊吹いりこは、湯揚げ後に急速冷凍して、湯割(湯割)に加工し、つみれ団子(湯割)を開発していく。

伊吹いりこは、湯揚げ後に急速冷凍して、湯割(湯割)に加工し、つみれ団子(湯割)を開発していく。伊吹いりこは、湯揚げ後に急速冷凍して、湯割(湯割)に加工し、つみれ団子(湯割)を開発していく。



認定書

株式会社キョーワ 殿
伊吹漁業協同組合 殿

貴連携体より申請のあった「伊吹島産
カタクチイワシを使った冷凍『釜揚げいり
こ』の商品開発と販路開発」事業を「平
成29年度かがわ農商工連携ファンド事
業」に認定します。

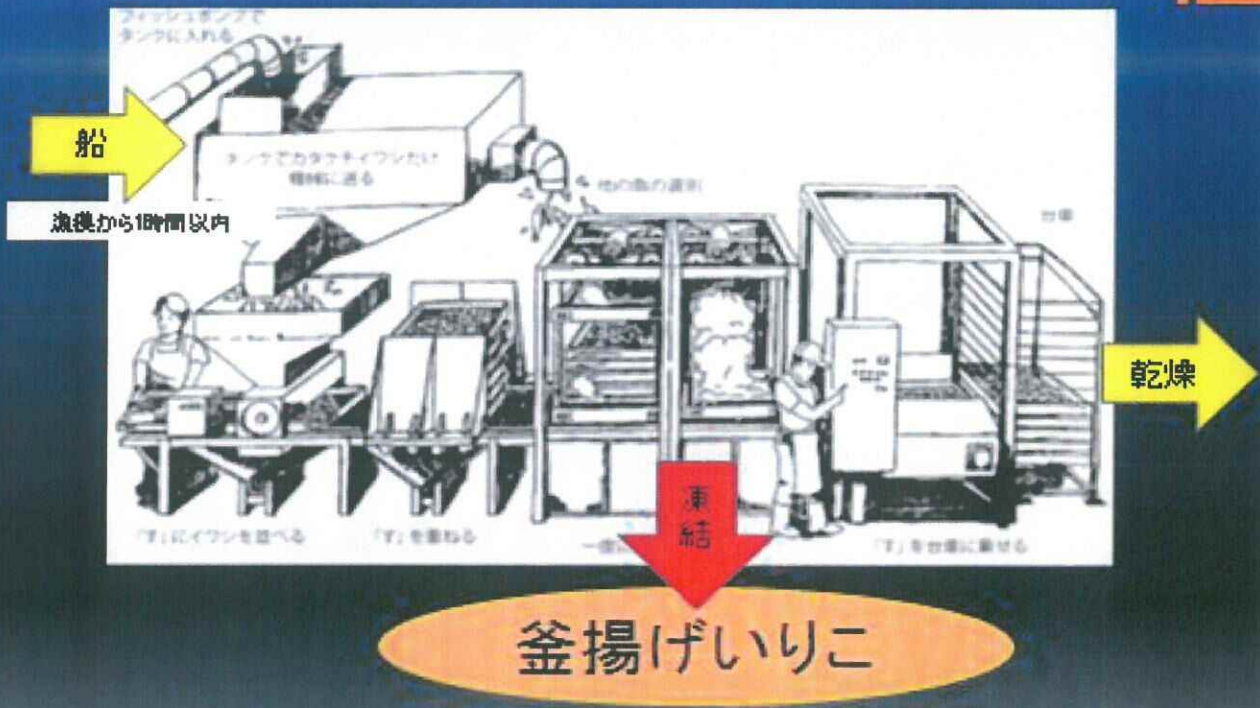
平成29年4月1日

 公益財団法人かがわ産業支援財団

理事長 大津佳裕



●いりこの加工工程



(図は「海上学習のしおり」(観音寺市)より)



※「Fast Fish (ファストフィッシュ)」とは、手軽・気軽に、水産物を食べることに及びそれを可能にする商品や食べ方で、今後、普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものことです。「わたしたちのファストフィッシュ委員会」(事務局：水産庁漁政課)がその商品等について選定し、普及されることにより魚の消費拡大を目指し、その定着を図ることを目的としています。

Fast Fish (ファストフィッシュ) 商品の取材報告第2弾です。香川県三豊市にある株式会社キョーワの本社工場を訪問しました。

(株)キョーワは、第14回選定(平成28年3月公表)で「瀬戸のめぐみ 香川県産さわら抽庵焼」が選定されていますが、先日の第18回選定(3月1日公表)において、新たに「瀬戸のめぐみ 香川県産黒鯛さめき白味噌焼」と「瀬戸内の伊吹島 釜揚げいりこしょう油焼き」が選定され、Fast Fish商品は計3品となりました。



(「さわら抽庵焼」と「黒鯛さめき白味噌焼」は、香川県が実施している「かがわファストフィッシュ商品コンテスト」において、それぞれ、平成27年度に優秀賞、平成28年に最優秀賞を受賞しています。)

今回の取材では、加地社長からFast Fish商品の開発をはじめ幅広い内容のお話を伺い、工場を見学させていただきました。ここでは「釜揚げいりこ」について報告いたします。



(株)キョーワが、Fast Fish商品の製造、販売に取り組み始めたきっかけは、香川県が「かがわファストフィッシュ商品コンテスト」を開始したことです。県内で水揚げされる水産物を使用した調理済水産加工品の開発・試作を通じて、Fast Fish商品の流通拡大の可能性を感じたためとのことです。

「釜揚げいりこ」の原料は、瀬戸内海の^{ひらなみ}瀬灘にある伊吹島(観音寺市)の漁業者が6～9月に2そうびきの船びき網で漁獲したカタクチイワシです。



伊吹島は、いりこ(煮干し)の生産が盛んで、「伊吹いりこ」ブランドとして全国へ出荷されています。いりこの品質には鮮度が重要なので、伊吹島では、漁獲一釜ゆで・乾燥の一連の工程を、網元が一貫して行っています。漁獲後すぐに高速の運搬船で港へ運ぶので、漁獲から30分後には加工場でカタクチイワシがゆで上がっています。



近年、中羽、大羽とよばれる比較的大型で脂の乗ったカタクチイワシが増えているのですが、脂肪の多いカタクチイワシは、乾燥しにくく、加工してもいたみやすいため、伊吹島でしか食べるできませんでした。そこで、いわゆる未利用魚である脂の乗ったカタクチイワシを使った加工品の開発をしようと考え、伊吹島の網元と協力し、釜ゆで後すぐに、鮮度を保ったまま急速凍結する「釜揚げいりこ」の製造を始めたとのことです。これによって、これまでは6～9月に伊吹島でしか食べるのでできなかった「釜揚げいりこ」を、年間を通じて全国に届けられるようになりました。

「釜揚げいりこ」を炙って食べてみましたが、ふっくらとした食感でうま味が濃く、頭の部分にはほんのりと苦味はありますが、臭みは感じないので、食べ始めると止まらなくなりそうな美味しさでした。頭から丸ごと魚を食べられるので、是非、子どもたちに食べてもらいたいと思います。



Fast Fish商品の「釜揚げいりこしょう油焼き」は、漁獲直後に伊吹島で塩ゆでし、急速凍結した「釜揚げいりこ」を(株)キョーワの工場において、しょう油、希少糖などで味付けし、スーパーヒーター(過熱水蒸気焼成装置)でふっくらと焼き上げたものです。

加地社長は、「未利用魚を有効活用した「釜揚げいりこ」の製造は、漁業者の収益向上にも繋がっている。地元漁業者と連携を取り、伝統ある良質素材で新ブランドを立ち上げて流通の拡大を図っていきたい。」と仰っていました。

今度、伊吹島のカタクチイワシ漁やいりこ製造の現場へも行ってみたいと思います。

私たち「魚の国のしあわせ」プロジェクト事務局としても、このような取組の情報発信に努めていきたいと考えております。

最後になりましたが、お忙しい中、取材をご快諾いただきました加地社長をはじめ(株)キョーワの皆様には御礼申し上げます。ありがとうございました。





Kamaage IRIKO

Setouchi Iribikijima



里芋といりこの
ひとくちパテ

フランス料理の「パテ」を、里芋と「釜揚げいりこ」で和風にアレンジ。

No. 1 里芋といりこのひとくちパテ

- 【材料】
- 釜揚げいりこ 50g
 - 里芋 120g
 - 青じそ 5g
 - 味噌 10g
 - 有塩バター 10g

- Recipe 1人分
- 釜揚げいりこの油をきる。
 - 青じそをみじん切りにする。
 - 里芋はやわらかくなるまで蒸し、蒸かいうちに有塩バターを加えマッシュし、味噌を加える。
 - ③に味噌を入れ混ぜ、②を加え、更に混ぜ合わせる。
 - ラップを敷いた器に、釜揚げいりこを味噌の向きを交互に並べ、②をのせ、釜揚げいりこが外側に一周するように置き上げて、焼きます(冷凍庫で凍らす)。
 - 食べやすい大きさにカットし、油に揚げつける。



No. 2 いりこ豆腐グラタン

- 【材料】
- 釜揚げいりこ 50g
 - 水揚げ豆腐 200g
 - 青じそ 5g
 - シュレットチーズ (ミックス) 30g
 - 梅肉だれ
 - 梅肉 3g
 - みりん 1g
 - すりこぎ 1g

- Recipe 1人分
- 釜揚げいりこの油をきる。
 - 水揚げ豆腐は、30分ほど湯を流して、水切りしておく。
 - 青じそをみじん切りにする。
 - お肉に梅肉、みりん、すりこぎを入れ、混ぜ合わせる。
 - グラタン皿に水切りした水揚げ豆腐、梅肉だれ、青じそを順に入れ、その上に釜揚げいりこを並べてシュレットチーズ(ミックス)をかける。
 - 220℃のオーブで約40分、表面にこんがりとした焼き色がつくまで焼く。



いりこ豆腐グラタン

青じその爽やかな香りを梅肉だれを使ったヘルシー和風豆腐グラタン。

いりこのスパイシータコス

ピリ辛に仕上げた「釜揚げいりこ」をトマトや玉葱、アボカドなどの具材がタコスとマッチ。



No. 3 いりこのスパイシータコス

- 【材料】
- トルティーヤチップス 20g
 - 釜揚げいりこ 20g
 - オリーブオイル 12g
 - レモン果汁 2g
 - 青唐 0.5g
 - ブラックペッパー 0.1g
 - カイエンペッパー 0.2g
 - アボカド 50g
 - トマト 40g
 - 玉葱 10g
 - レタス 15g
 - パクチー 4g
 - レモン果汁 1g
 - 青唐 1g

- Recipe 1人分
- アボカド、トマトを約1cmのサイコロにカット。玉葱はみじん切りに、レタスは太千切りにする。パクチーは粗熱させた大きさにカットする。
 - お肉にアボカド、トマト、青唐、レモン果汁、青唐を加え、混ぜ合わせる。
 - フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、釜揚げいりこを炒め、油を飛ばす。
 - トルティーヤチップスをレタス、②、釜揚げいりこ、パクチーをのせる。

No. 4 おつまみいりこサンド

- 【材料】
- パンツト 20g
 - 釜揚げいりこ 40g
 - 青唐 0.5g
 - ブラックペッパー 0.1g
 - カレーパウダー 0.5g
 - オリーブオイル 4g
 - じゃがいも 15g
 - 玉葱 5g
 - レモン 15g
 - グリーンレタス 15g
 - グリーンオリーブ 5g
 - フレッシュパプリカ 1g
 - マヨネーズ 20g
 - 卵黄スターチ 10g

- Recipe 1人分
- 釜揚げいりこに火をかけ、油を飛ばす。
 - パンツトは油に約1分間焼く。
 - じゃがいもは厚さ5mmにスライスし、湯で煮る。
 - トマト、玉葱、レモン、グリーンオリーブはそれぞれ約3mmにスライスし、グリーンレタスは粗熱させた大きさに切る。
 - 卵を200℃のオーブで約5分焼く。
 - パンツトは200℃のオーブで約1分焼く。
 - 卵にマヨネーズ、粒マスタードを塗り、グリーンレタス、トマト、じゃがいも、玉葱、グリーンオリーブ、レモン、釜揚げいりこ、フレッシュパプリカをのせる。



おつまみいりこサンド

ワインにも合う「おつまみ」を「釜揚げいりこ」でアレンジ。

釜揚げいりこの良り

釜揚げ

いりこ

「白口いりこ」の上品な味わい
美味しさ満点

釜揚げいりこは、鮮度そのままに塩漬でしているのが特徴がなく広がりがある淡白なコク味が特徴で、「白口いりこ」の上品な味わいそのままです。

1

鮮度バツグン、魚臭くない！

2

雑味のない上品なコク味が特徴！

3

やわらかな食感で骨まで食べられる！



全国初

最新鋭の凍結技術で
全国の食卓に
お届けできるようになりました

瀬戸内の
いぶきしま
伊吹島



鮮度そのまま 美味しさ満点

加熱済だから安心!

釜揚げいりこは、新鮮な“カタクチイワシ”を塩茹でした全国初の食材です。

活イワシを塩茹でし、急速凍結! 生より新鮮!

釜揚げいりことは?

釜揚げいりこは、6月～8月の期間のみ漁獲される脂ののった中羽、大羽イリコを、水揚げから釜茹でまで約30分で加工した幻の漁師食材です。これまで鮮度を保ったまま出荷する手法がなかったため、地元伊吹島でしか食べることのできなかった「釜揚げいりこ」を、当社の徹底した品質管理のもと「釜揚げ」の鮮度と美味しさをそのままに急速凍結することに成功しました。

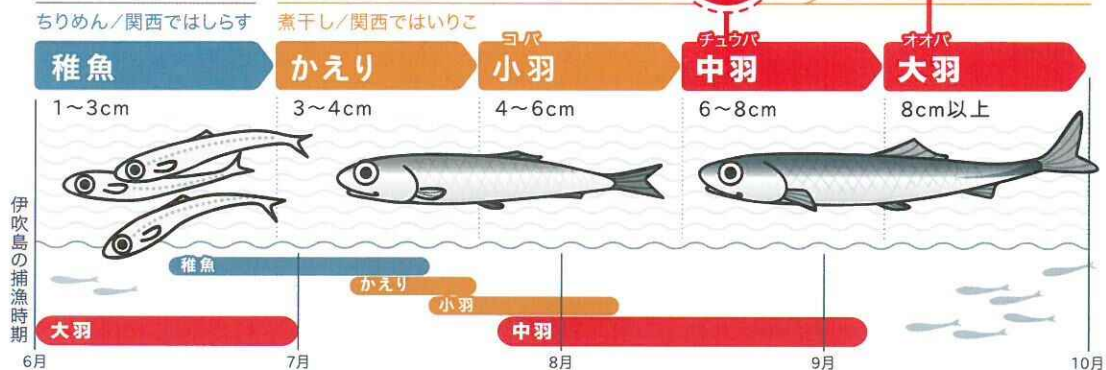


釜揚げいりこ



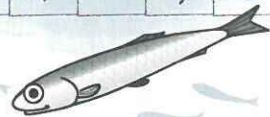
干物 いりこ (煮干し)

カタクチイワシの成長



幻の漁師食材“釜揚げいりこ”を急速凍結技術で全国の食卓へお届けします。

釜揚げいりこ



新鮮なあまり、口は大きく開けたまま塩茹でされるものも…。

Kamaage IRIKO

幻の漁師食材をご家庭で。

これまで“釜揚げいりこ”を口にできたのは、加工場で働く人や加工場を直接訪れた人だけ。その場に行かないと食べられなかった「幻の漁師食材」を、急速凍結で全国へお届けします。

① 鮮度バツグン、魚臭くない!

② 雑味のない上品なコク味が特徴!

③ やわらかな食感で骨まで食べられる!

釜揚げいりこの美味しさをそのまま味わう

釜揚げいりこの炙り



『白口いりこ※』の上品な味わい 美味しさ満点

釜揚げいりこは、鮮度そのままに塩茹でしているので雑味がなく広がりがある柔らかなコク味が特徴で、「白口いりこ」の上品な味わいそのままです。「釜揚げいりこ」の珠玉の味を、ご家庭の食卓に!ぜひ味わっていただきたい瀬戸内の自慢の逸品です。

※「白口いりこ」とは▶瀬戸内海のカタクチイワシ煮干は背中が白色に仕上がります。これを白口いりこ言い、上品でやさしい甘みのある出汁がとれます。

味噌汁に

天ぷらに

アヒージョに

イリコめしに

捕れたてのカタクチイワシを
フィッシュポンプで一気に工場へ。



水揚げから約30分! 鮮度そのまま安心! 美味しい!

釜揚げいりこができるまで

高馬力の運搬船に水揚げされたカタクチイワシは、伊吹島の加工場へまっしぐら! 生きたままフィッシュポンプで吸い上げて“せいろう”に並べられ、待ち構えていた全自動の釜茹で設備に投入。漁獲から釜茹でまで、なんと約30分で塩茹でされていきます。



※イラストはイメージです。

販売元 | 株式会社キョーワ <http://www.cookmasato.com>
〒769-1507 香川県三豊市豊中町岡本1207番地 FAX:0875-62-6705

お問合せ
ご注文は

0875-56-6700
(受付時間) 平日 9:00~17:00

釜揚げいりこ

検索



国内でも有数の水揚げ量を誇る
香川県観音寺市の『伊吹島産いりこ』を
つみれ団子にして急速冷凍。
お汁、お鍋、煮物としてご賞味ください。



つみれ団子



ダシ要らず

美味しさそのまま
3分で『つみれ汁』

- ① 本品とお好みの野菜・薬味を刻んで、電子レンジ対応の容器に入れる。
- ② ①に適量の水を加えお塩やお醤油で味を調える。
- ③ 電子レンジで約3分（二人前目安）加熱すると出来上がり！

現地でしか味わえない伊吹島の“釜揚げいりこ”をつみれ団子にして全国の食卓へお届けします！

《 釜揚げいりことは？ 》

釜揚げいりこは漁船から加工場へ水揚げされたカタクチイワシを素早く洗浄選別し、せいろに並べ釜茹でしたものです。

釜揚げされたイリコは苦みも臭みも感じない上品な旨味があり、いりこ漁が行われる6月～8月に地元でしか味わうことのできない「幻の漁師料理」です。瀬戸のめぐみ『釜揚げいりこつみれ団子』は、品質の高さから高級料亭でも愛用されている香川県観音寺市の伊吹島で捕れた脂ののった“中羽伊吹いりこ”を使用。伊吹漁協さんのご協力のもと、当社の急速凍結技術を駆使し捕れたての“伊吹島産いりこ”の鮮度と美味しさをそのまま閉じ込めてつみれ団子にしました。現地でしか味わうことのできなかつた幻の漁師料理『釜揚げいりこつみれ団子』を、ぜひご家庭でご堪能ください。



瀬戸のめぐみ

漁獲



選別



釜揚げ



時短料理にピッタリ

幻の漁師料理、伊吹島産“釜揚げいりこ”の鮮度と美味しさをそのままつみれ団子にして急速冷凍。つみれ汁なら電子レンジでたった3分！お汁やお鍋、煮物など時短調理でお手軽に食卓で味わえます。

伊吹島産

釜揚げいりこの美味しさを食卓に /



ダツいらずの自然の美味しさ

芳醇な旨味と香りがギュッとつまった伊吹島産“釜揚げいりこ”に国産の野菜と魚肉、豆腐を混ぜ込んだつみれ団子だから、魚臭さを感じません。本品を料理に入れるだけで自然の美味しさ溢れるやさしい味に仕上がります。

カルシウム 2.5倍^{※1}

釜揚げいりこつみれ団子は、通常につみれに比べてカルシウム2.5倍！^{※1}お子様や健康を考えたお食事にピッタリです。

^{※1}：当社比率

瀬戸のめぐみ

“釜揚げいりこ”つみれ団子

《原材料》たまねぎ、カタクチイワシ、豆腐、魚肉(たら)、パン粉、粒状大豆たん白、ショートニング、にんじん、しょうゆ、粉末状植物性たん白、植物油、みりん、還元水飴、しょうが、砂糖、食塩(原材料の一部に小麦を含む)

《賞味期限》製造から1年間(冷凍保管)

※本品に含まれるアレルギー物質：小麦・大豆

ご注文
お問い合わせは

TEL: 0875-56-6700

〈受付時間〉
平日 9:00~17:00

ホーム
ページ

瀬戸のめぐみ 釜揚げいりこ

検索

製造・販売元 株式会社キョーワ 〒769-1507香川県三豊市豊中町岡本1207番地 FAX:0875-62-6705

釜揚げいりこは“フードアクションニッポンアワード2019 100産品”に選定されました！



YouTube 釜揚げいりこ動画配信中！

株式会社キョーワ
自社一貫製造

香川産ブレンドの
ホワイトソース(乳・卵不使用)

小麦
「さぬきの夢」
米 ×
「おいでまい」

じゅわっと

カリッと

厳選
パン粉

北海道産の
風味豊かな小麦粉を使用
「きたほなみ」

こだわり
つなぎ

水産フライ60年の歴史
純国産。こだわりの水産フライ

株式会社キョーワ(昭和31年創業)は、新鮮な魚と地元で採れた食品素材を活用して“魚フライづくり”を行ってきました。熟練の技で魚を切り国産原料のこだわり衣で仕上げる。60年の歴史の中で培った卓越した自社一貫製造。新鮮・安心の水産フライを皆様のお卓にお届けしています。

熟練の切り身技術

乳・卵不使用