

# 県産食材PB商品化

## 第1弾冷凍ワカメ発売

### 業務用食品卸 RCフードサービス

業務用食品卸の県内大手RCフードサービス(徳島市)が、県産食材を使ったプライベートブランド(PB)を立ち上げた。オリジナル商品を開発・発掘し、売り上げの一部を漁師ら生産者の支援に充て、地域貢献と企業イメージの向上を図る。第1弾として、ワカメ加工会社「うずしお食品(鳴門市)の冷凍ワカメ」写真を発売した。



### 売り上げ一部生産者支援

冷凍ワカメはゆでた鳴門一分を抜く手間が不要で、ぬわかめを急速冷凍。ゆでるま湯などで解凍するだけ塩を加えた塩蔵のように塩で採れたての食感を通年で

味わえる。これまで国内では業務用として出荷されておらず、道の駅やスーパーなどで小売りされている。業務用PB商品の冷凍ワカメは、内容量を小売り用

の4倍以上の1袋500号にし、小分けして使いやすいよう格子状の切り込みを入れた。価格は税抜き690円。RCフードサービスは居酒屋やうどん店、旅館・ホテル、病院、高齢者施設など四国の約2500の取引先に採用を提案している。初年度は3500袋、来年度は1万2千袋の販売を見込む。

うずしお食品を通じて、売り上げの2%をワカメの生産者の設備購入や後継者育成に充ててもらう。来年度以降も県内の食品事業者と、年1回のペースでPBを企画する。候補となる食材として、春ニンジンやなると金時、レンコンなどを想定している。

商品部の栗山和子部長は「自信を持ってお薦めする商品ができた」。うずしお食品の後藤弘樹社長は「冷凍ワカメの良さを広く知ってもらえる。生産者支援で若手後継者らの意欲が高まる」と話した。(河野大樹)