



鶴亀新聞

創刊号 (2017年11月)
 発行：鶴亀フーズ
 〒870-0303
 大分市大字里 2422-1
 TEL:097-524-2265
 URL:tsurukamefoods.com

大分の海苔にこだわり20年

2017年10月、おかげさまで有限会社鶴亀フーズは創業20年の節目を迎えることができました。ひとえにお客様のご愛顧の賜物であると深く感謝申し上げます。この節目の年に、私どもの取り組みを多くの皆様にお伝えしたいという思いを込めて、この度ニュースレター「鶴亀新聞」を創刊することになりました。記念すべき創刊

号では、創業者の幸野文俊（ゆきのふみとし）会長のインタビューをお届けいたします。

●海苔供給過剰時代の中の船出

弊社は、1998（平成10）年10月1日に設立致しました。当時の海苔業界は、生産量が年々増加し、大量生産・大量消費時代に入っていました。そんな時代背景の中、他とは違う「海苔本来の旨味や栄養分を生かした大分ならではの海苔を作りたい」と強く思うようになりまし



吉四六のり

幸野文俊会長

た。
 ●大分は昔、海苔の一大産地であった。

今では考えられないことですが、弊社の前身である「鶴亀海苔」が創業した70年以上前の大分県では海苔の

生産が盛んでありました。その中でも現在の、大分市は坂ノ市・大在・鶴崎にあたる地域は、県内でも大きな海苔の産地として有名でした。しかし、戦後の臨海工業地帯の造成による海岸線の埋め立て工事により、残念ながらもこの主力生産地は消滅してしまいました。そして現在では、大分県北部の宇佐市や中津市でわずかに海苔養殖が行われているのが現状です。こういったことから、「大分の海苔文化を絶やしたくない」という『鶴亀』の思いを継承すべく、鶴亀フーズの商品第一号は大分県産海苔を使うことに決めました。

●素材の良さを最大限に生かす

商品開発を進める中で、以前、生産者さんから、素干ししたばかりの海苔を浜で頂く機会があり、その磯の香りと濃厚な味わいに深く感銘を受けたことを思い出しました。市販されている板海苔は、原料をペースト状に加工する過程の中で、どうしても旨味や香りが弱くなってしまいます。素干しした海苔を初めて食べた時のあの感動と「海苔本来の美味しさをお届けしたい」という思いで、商品開発を続けました。こうして、海から摘み採ったばかりの生海苔を、江戸時代から続く伝統的な加工法で乾燥し、焼き上げることにより、素材の良さを最大限に生かした『焼素干し海苔 吉四六のり（上の画像）』が完成したのです。

●変わるいい、変わらないうい

創業から20年経った今も、『吉四六のり』を作った時の思いは、変わっていません。大分県産と素材にこだわり、知恵を絞り、手間暇かけて、これからも丹念に、もの作りをしていきます。時代は変わっても、食（フーズ）が人に笑顔をもたらすことは、鶴や亀のように千年・万年経っても変わらないと信じています。私どもの商品が、多くの皆様の笑顔となりますようにと願いを込めて、スタッフ一同で精進して参ります。今後とも何卒よろしくお願ひ申し上げます。