

理研食品株式会社



健康と栄養に美味しさをプラス 私たちは、明日の食文化を創造します





ときめく未来を伝えたい。 海藻の力を伝えたい。



ときめき海藻屋HP

いく中で、海藻の持つ魅力や可能性にもう一度、光を当てたい。そん 環境の変化、人々のライフスタイルの変容など、多くのものが変わって は食卓と海藻を近づけてきました。そして、今、地球温暖化など自然 1965年の「生わかめ わかめちゃん」発売から約60年、私たちリケン

な想いから新ブランド「ときめき海藻屋」を立ちあげました。

海藻をときめかせたい。 人々を海藻でときめかせたい。

4

通じて人々とのつながりを お客様や産地を ときめかせたい 食育活動や産地協業等を

盛り上げていきます。

3

魅力を発信 海藻のときめく

楽しみ方を未来へ向けて これまでにない海藻の力、

発信していきます。

2

ときめく研究 海と海藻の

取り入れた研究開発です。 サイエンスとテクノロジーを リケン独自の視点による 暮らしの基本です。 食品の安全と

ときめきの基本安全・安心は そこから生まれる安心は



海藻の魅力を次世代へ 科学と技術の力で

一九六四年に理化学研究所をルーツとする

塩蔵わかめの草分けとなる「わかめちゃん®」 養殖施設「陸前高田ベース」を設立しました。 立。二〇二一年、国内最大規模の海藻類の陸上 研究拠点として、「ゆりあげファクトリー」を設 課題に取り組むため、二○一七年六月、最先端の 減少や生産者の高齢化など、海藻産業が抱える に努めています。また、気候変動による生産量の た和食を食べる機会が少なくなっています。 年、食生活の変化が進み、わかめや海藻の入っ 藻文化の普及に貢献してきました。 しかし近 を味わえる「冷凍わかめ」を発売するなど、海 を発売。さらに二〇〇三年には、旬のおいしさ を発売しました。一九七六年には、わかめをフ を受けて、わかめ事業へ進出し、一九六五年に 食品」。三陸沿岸におけるわかめ養殖の広まり 理研ビタミンの子会社として誕生した「理研 「ときめき海藻屋」を創設し、新たな魅力の発信 ニュー提案や商品開発を推し進めるブランド レーク状に乾燥した「ふえるわかめちゃん®」 もっと食事に取り入れていただくために、メ 私たちは、海藻に、サイエンス&テクノロジー 私たちは、健康づくりに欠かせない海藻を

省エネにも取組みます。 の光を当て、新たな活用と進化を目指すとと もにAI、IoTを積極的に取り入れDX化と

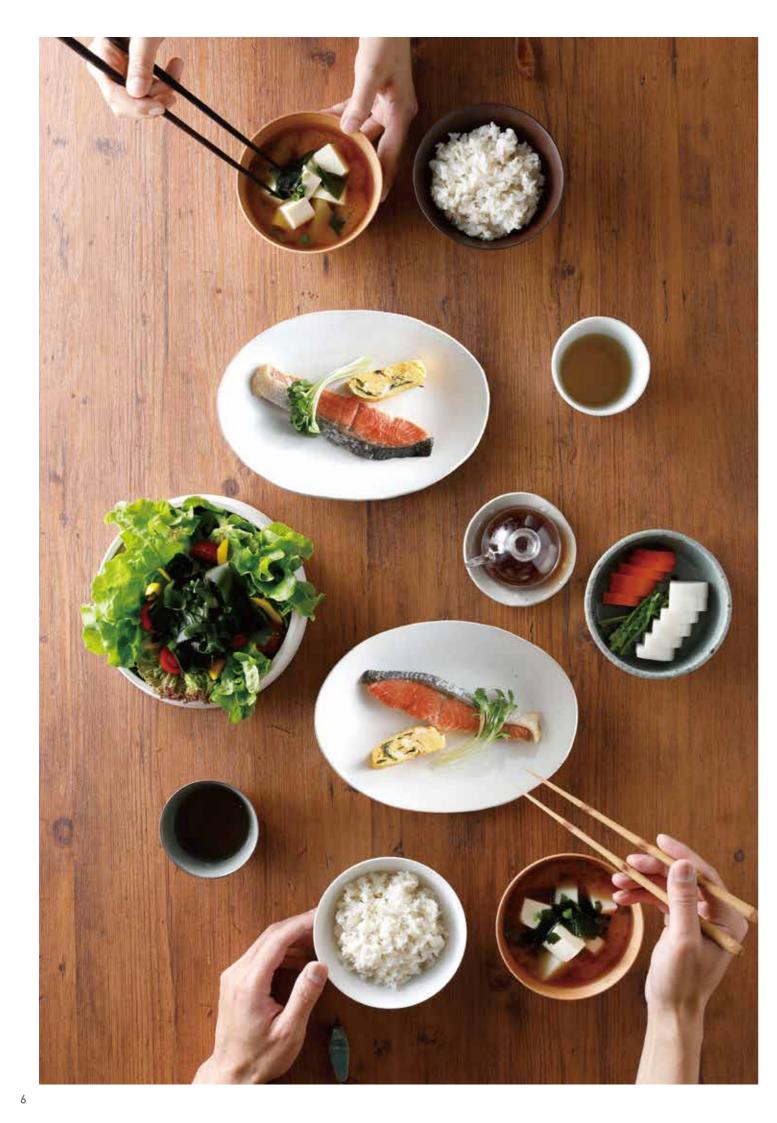
継承してまいります。 目指し日本の海藻文化を発展させ、次世代へ 理研食品は、企業活動と地球環境との調和を



未来へ伝える。 新ブランド

自然環境やライフスタイルが変容する現代。海藻の持つ魅力や可能性に光を当てるために、リケンを当てるために、リケンを当てるために、リケンを当てるために、リケンを当てるために、カールが変容する現代。海藻 み方を発信していきます。





調達から開発・指導まで 国内外の産地と連携

羅南道南西部 (莞島周辺) と慶尚南道南部 (釜 わかめの養殖が開始されました。主産地は全 食用としている韓国では、一九六八年頃から 努めています。日本と同じく昔からわかめを 届けするため、産地の環境調査と品質維持に 都度、確認を実施。安全でおいしい商品をお 部門は産地ごとに専任のリーダーとメンバー 産地開発を進めています。わかめを調達する 料調達はもとより、北海道、瀬戸内海沿岸の 陸地区 (宮城県、岩手県)、二割弱が鳴門地区 ほとんどが養殖で、全国生産量の約七割が三 ら始まりました。現在、収穫されるわかめの で構成し、わかめの品質確認、加工指導に加 産されています。当社はこれら主産地での原 (徳島県、兵庫県淡路島・鳴門海峡沿岸) で生 日本の産業的なわかめ養殖は一九六五年頃か え、採取時期の海の状況などについて、その



場へ供給しています。もと、カットわかめを生産し、日本の本社工 す。現在は全羅南道の委託工場で当社指導の 地のわかめの調達を開始し、製品化していま 山周辺)です。当社では一九七六年から各産

















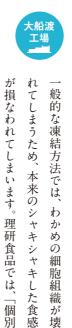
採れたての食感をそのまま保つ 個別急速冷凍機

Individual Quick Freezer



素材の風味を逃さない

Vacuum Drum Dryer



一般的な凍結方法では、わかめの細胞組織が壊

回転透気乾燥機の内部

装など、数々の特長を備えています

ホール抑制形状、嵩張らないエコサイズの包

独自の〈ローリング・ドライ製法〉により、 くるっとした特徴的なカットわかめに 仕上がります。



独自のローリングドライ製法が

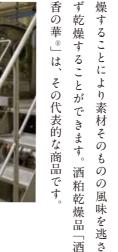
生んだ、手軽で便利なわかめ 塩蔵わかめや素干 しわかめが主流だった

わかめの調理には手間がかか

速自動計量が可能な流動性、包材へのピン 燥わかめの製造方法」と物質特許「カール状 の研究・開発によって製造特許「カー 台ものオリジナルの洗浄機や選別機が並んで 研究・開発など、異物を徹底的に取り除くた 〈長期保存でも品質が安定している〉〈メ 清潔で経済的〉〈鮮やかな緑色で品質が抜群〉 倍に増える〉〈手間がかからない〉〈無駄なく 乾燥わかめ」を取得しました。戻りが早く、高 めのたゆまぬ努力がありました。工場には何 ニューの幅が広がる〉などの評価をいただき、 います。また、「ふえるわかめちゃん」は独自 した背景には、洗浄および選別工程の調査・ **「ふえるわかめちゃん」が現在の高品質を獲得** わかめちゃん」が誕生しました えるわかめ®花ざいく®」の登場です。〈量が15 商品に成長。翌年には、家庭用「ふえる が開発されました。業務用「ふ おみそ汁やおひたし、和え物 ル状乾 ル状

「真空ドラム乾燥機」は真空状態で短時間で乾

品質管理・衛生部門安全・安心のための



急速冷凍機 (IQF)」を導入することで、わか

この「丸採りわかめ(冷凍)」の登場によって、一 めの細胞組織を壊さない凍結を実現しました。

中、旬の湯通ししたてのわかめの食感を味わ

ことが可能となり、

わかめしゃぶしゃぶや炒



真空ドラム乾燥機



素材に香ばしさを与える

Drum Dryer

常圧ドラム乾燥機





安全・安心のための サビリティシステム

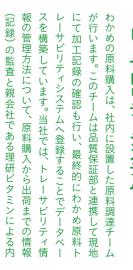
だ液体を乾燥することが可能です。高温で乾燥す 常圧ドラム乾燥機は肉、野菜などの固形物を含ん

ることでロー

スト感、調理感を付与した粉末調味

などが製造されております

の製造が可能です。ロースト感のある粉末醤油





内へは粘着口· ル消毒を行

検査、理化学検査、放射性物質測定(三陸産など)を実施。買味期限表示確認、官能検査(風味、色調、食感)、微生物 ます。製品は重量



カール状カットわかめを可能にした

回転透気乾燥機 Rotary Through Air Dryer





独自の商品開発力理研グループならではの

品づくりを大切にしています。そのために重 す。その後、原料となるわかめや海藻を選定 声などからニーズを探り、プランを立案しま 親会社である理研ビタミンの企画部門と連携 新たな商品づくりやリニューアルの際には、 はの、サイエンス&テクノロジー、の力です。 要な拠り所となるのが、理研グループならで 私たちはオリジナリテ お客様からいただいたフィ - あふれる独自の商 ドバックの レンドの情

商品づく 軽な商品を多くの方々にお楽しみいただくた め。私たちはこれからも、日々の研究開発に 実施。安全性・信頼性の確保に努めています 商品の細菌検査や放射性物質の測定などを つの商品を完成へと導きます。また、原料や を駆使しながら、科学的な知見を活かし、一 実現する製造方法など、独自のテクノロジー 組み合わせやサイズ、カット方法、量産化を さなど、さまざまな項目を分析・データ化し、 原料は採取した時期や産地ごとに色や形、厚 べては、より安全で、よりおいしく、より手 りに反映しています。そして海藻の



近年生産量が激減しているスジアオノリを

殖施設です。

取り組んできた種苗研究並びに陸上養殖の

「陸前高田ベース」は20-5年より当社が

生産技術を活かした国内最大規模の陸上養





います。

セット効果」の定量化についても取り組んで る海藻類の炭素固定による「カーボンオフ また、施設を活用して世界的に注目されてい





安定生産を行っています。

陸地方ならではの海藻種も加えて周年での 主に、陸上養殖では世界初となる海藻種や三











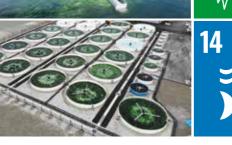
















14

発信拠点を目指して地域とともに、食・環境・教育の



太計 T 場

「ふえるわかめちゃん」を中心とした、海藻関連製品の研究・ 開発も行う製造工場



仙台新港工場 ドレッシング、調味料、エキス関連製品の製造工場



大船渡工場 冷凍海藻関連製品の製造工場



ゆりあげファクトリー

海藻養殖の生産安定化に向けた、わかめ加工と種苗の生産 研究拠点



陸前高田ベース

スジアオノリを主とした海藻の陸上養殖と一次加工を行う 施設

地域に根ざす企業であるために

ご当地グルメブランドを 強力にバックアップ

多賀城市が推進している古代米グルメブランド「しろのむらさき」の開発にも賛同し、商品の構想段階から販売まで参画。カットわかめを活用した「古代米おこげのわかめスープ」「古代米リゾット風わかめスープ」の2商品を開発・販売し、「しろのむらさき」の認知度アップに貢献しています。





古代米おこげのわかめスープ



多賀城市観光協会物販ブース

地域の子どもたちへ 食育授業を実施

工場立地地域と近隣市町の小学校で、会社認定講師による教諭とのチームティーチングの体験型食育授業を実施。わかめの生態や漁師さんの苦労を知ってもらい、わかめを通じて子どもたちに科学や健康への興味を高めることを目的に取り組んでいます。また公民館と多賀城工場地帯連絡協議会が主催する、五感で科学を体験する「サイエンスデイin多賀城」や多賀城市主催の「食育講座」にも参画しています。



月以未



サイエンスデイ in 多賀城



海藻押し葉教室

食品安全と 環境マネジメント

安全で環境に配慮した商品をお客様に届けるために、次の工場で国際規格であるISOの認証を取得し、継続的な改善に取り組んでおります。

■FSSC、ISO取得事業所 FSSC2200 ········ 本社工場

(ISO22000含む)

ISO22000 ············ 仙台新港工場 ISO14001 ·········· 本社工場、 仙台新港工場



排水処理施設



廃棄物倉庫



理研食品HP

15

鳳 理研食品株式会社

