



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



希望まで育む
豊穰ほうじょうの海と、
これからも。

岩手県普代村わかめ養殖筏
(長さ150mの養殖ロープが
速い潮に流されて大きく湾
曲しているところが確認で
きる。北緯40°の普代村は
肉厚の三陸わかめの産地の
一つである。)

海岸線が複雑に入り組み、背後に山が迫る三陸海岸。この山々をもたらした栄養をたっぷり含んだ海水は、魚や貝、そして、わかめの養殖に理想的です。国内で生産されるわかめの約七割が三陸のもの。まさに日本の食文化の一端を担う地域です。

しかし、二〇一一年、この沿岸部を未曾有の大津波が襲いました。漁船や漁具が波に流され、漁業の再建へ暗雲が立ち込める中、まっ先に再開された養殖のひとつが、わかめでした。期待と不安が入り交じって迎えた収穫期。例年通り、肉厚に育ったわかめは、復興へ舵を取る産地の希望の光になりました。海は希望まで育む。そう、私たち理研食品は気付かされました。そして、海の恵みをいただく企業として、その豊かさに感謝しつつ、このかけがえのない環境を守っていく大切さを改めて認識しました。これまでも、これからも、私たちは豊穰の海と産地の人々と共に歩み続けます。

海藻の力を伝えたい。
ときめく未来を伝えたい。



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
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
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
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。そんな
思いから新ブランド「ときめき海藻屋」を立ちあげました。



ときめき海藻屋HP

海藻をときめかせたい。
人々を海藻でときめかせたい。

1

安全・安心は
ときめきの基本

食品の安全と
そこから生まれる安心は
暮らしの基本です。

2

海と海藻の
ときめく研究

リケン独自の視点による
サイエンスとテクノロジーを
取り入れた研究開発です。

3

海藻のときめく
魅力を発信

これまでにない海藻の力、
楽しみ方を未来へ向けて
発信していきます。

4

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
通じて人々とのつながりを
盛り上げていきます。





海藻の価値を 届け続けてきた歩み

理研食品は、一九六四年に理化学研究所をルーツとする理研ビタミン株式会社の子会社として設立されました。三陸沿岸におけるわかめ養殖の発展とともに事業を拡大し、一九六五年には塩蔵わかめの先駆けとなる「わかめちゃん®」、一九七六年には乾燥フレークタイプ「ふえるわかめちゃん®」を発売。さらに二〇〇三年には、旬のおいしさをそのまま味わえる「冷凍わかめ」を市場に送り出すなど、海藻を通じて健康と豊かな食生活を提供してまいりました。

海藻をもっと 身近にする挑戦

近年、食生活の多様化により、わかめをはじめとする海藻を日常的に食べる機会は減少しています。しかし海藻は、健康的な食生活を支える日本が誇る食資源です。

私たちはその魅力を次世代へつなぐため、二〇一六年にブランド「ときめき海藻屋」を立ち上げ、メニュー提案や商品開発を通じて新たな価値を提案してまいりました。そして二〇二二年には「ふりかけるザクザクわかめ®」を発売し、従来の枠にとられない新しい食べ方を提案するなど、海藻の可能性を広げる取り組みを続けています。

サイエンス&テクノロジーで 拓く海藻の未来

海藻産業は現在、気候変動による収穫量の減少や生産者の高齢化など、さまざまな課題に直面しています。理研食品は、こうした課題の解決に向けて研究開発と技術革新を推進しています。

二〇一七年には最先端の研究拠点「ゆりあげファクトリー」を設立し、二〇二〇年からは岩手県大船渡市綾里地区において大規模わかめ養殖の支援を開始しました。さらに二〇二一年には陸上養殖施設「陸前高田ベース」を開設し、持続可能な海藻養殖の実現に向けた取り組みを加速しています。

私たちはこれからも、海藻に「サイエンス&テクノロジー」の光を当て、その価値を新たなカタチで創造し、社会に届けてまいります。東北という地域の強みを活かしながら、環境問題をはじめとする社会課題の解決に貢献するとともに、お客様に「ときめき®」をお届けし、社員一人ひとりが誇りとやりがいを持って働ける企業を目指してまいります。



理研食品株式会社
代表取締役社長
黒川 大成

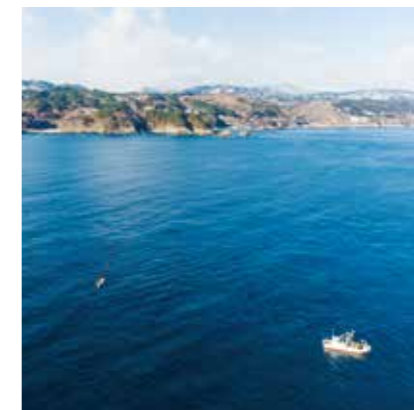
海藻の力を 未来へ伝える。 新ブランド

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、リケン独自の視点による科学と技術で新しい海藻の楽しみ方を発信していきます。





岩手県陸前高田市広田町



調達から開発・指導まで
国内外の産地と連携

日本の産業的なわかめ養殖は一九六五年頃から始まりました。現在、収穫されるわかめのほとんどが養殖で、全国生産量の約七割が三陸地区（宮城県、岩手県）、二割弱が鳴門地区（徳島県、兵庫県淡路島・鳴門海峡沿岸）で生産されています。当社はこれら主産地での原料調達はもとより、北海道、瀬戸内海沿岸の産地開発を進めています。わかめを調達する部門は産地ごとに専任のリーダーとメンバーで構成し、わかめの品質確認、加工指導に加え、採取時期の海の状態などについて、その都度、確認を実施。安全でおいしい商品をお届けするため、産地の環境調査と品質維持に努めています。日本と同じく昔からわかめを食用としている韓国では、一九六八年頃からわかめの養殖が開始されました。主産地は全羅南道（高興周辺）です。

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



三陸沿岸を中心とした、日本国内のわかめ産地はもとより、韓国の産地とも緊密な連携を構築。品質と安全性の確保に努めています。

わかめの主産地



採れたての食感をそのまま保つ
個別急速冷凍機

Individual Quick Freezer



大船渡工場

一般的な凍結方法では、わかめの細胞組織が壊れてしまうため、本来のシャキシャキした食感が損なわれてしまいます。理研食品では、「個別急速冷凍機（IQF）」を導入することで、わかめの細胞組織を壊さない凍結を実現しました。この「丸採りわかめ（冷凍）」の登場によって、一年中、旬の湯通ししたてのわかめの食感を味わうことが可能となり、わかめししゃぶししゃぶや炒

素材に香ばしさを与える

常圧ドラム乾燥機

Drum Dryer



常圧ドラム乾燥機は肉、野菜などの固形物を含んだ液体を乾燥することが可能です。高温で乾燥することでロースト感、調理感を付与した粉末調味料の製造が可能です。ロースト感のある粉末醤油などが製造されており。

素材の風味を逃さない

真空ドラム乾燥機

Vacuum Drum Dryer



「真空ドラム乾燥機」は真空状態で短時間で乾燥することにより素材そのものの風味を逃さず乾燥することが可能です。酒粕乾燥品「酒香の華®」は、その代表的な商品です。

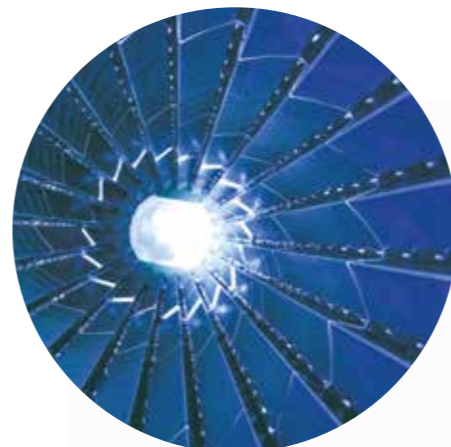
仙台南港工場



安全・安心のためのトレーサビリティシステム
わかめの原料購入は、社内に設置した原料調達チームが行います。このチームは品質保証部と連携して現地にて加工記録の確認も行い、最終的にわかめ原料トレーサビリティシステムへ登録することでデータベースを構築しています。当社では、トレーサビリティ情報の管理方法について、原料購入から出荷までの情報（記録）の監査と親会社である理研ビタミンによる内部監査のダブルチェックを行っています。



安全・安心のための品質管理・衛生部門
安全な商品をお届けするために、毛髪、体毛の混入防止としてインナーネットの付いた作業服、帽子を着用。工場内へは粘着ローラーを掛け、エアシャワーを通り、手洗後にアルコール消毒を行い入室します。製品は重量、賞味期限表示確認、官能検査（風味、色調、食感）、微生物検査、理化学検査、放射性物質測定（三陸産など）を実施。適切な品質であることを確認した後に出荷します。また、フードディフェンスにも取り組んでいます。



回転透気乾燥機の内部

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



本社工場

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1970年代、わかめの調理には手間がかかり、メニューも、おみそ汁やおひたし、和え物程度しかありませんでした。1975年、世界で初めて、そのまま手軽に使えるカール状カットわかめが開発されました。業務用「ふえるわかめ®花ざいく®」の登場です。〈量が15倍に増える〉（手間がかからない）〈無駄なく清潔で経済的〉（鮮やかな緑色で品質が抜群）〈長期保存でも品質が安定している〉（メニューの幅が広がる）などの評価をいただき、ヒット商品に成長。翌年には、家庭用「ふえるわかめちゃん」が誕生しました。「ふえるわかめちゃん」が現在の高品質を獲得した背景には、洗浄および選別工程の調査・研究・開発など、異物を徹底的に取り除くためのたゆまぬ努力がありました。工場には何台ものオリジナルの洗浄機や選別機が並んでいます。また、「ふえるわかめちゃん」は独自の研究・開発によって製造特許「カール状乾燥わかめの製造方法」と物質特許「カール状乾燥わかめ」を取得しました。戻りが早く、高速自動計量が可能な流動性、包材へのピンホール抑制形状、嵩張らないエコサイズの包装など、数々の特長を備えています。



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

おいしさと手軽さで、食卓をもっと豊かに。

ますます広がる海藻の魅力

理研食品では、海藻を原料にした商品を多彩にラインアップ。どれも手軽に使えるものばかりで、スパゲティやかき揚げなど、意外なメニューにもおすすめです。業務用の冷凍わかめを使用したしゃぶしゃぶは、シャキシャキの新鮮な味覚を楽しめます。アイデア次第で簡単にレパートリーを増やすことが可能です。



もずく酢



まるごとわかめごはん



めかぶとたこの甘辛和え



わかめのかき揚げ



わかめの味噌汁



海藻サラダ



豚肉入り若竹煮



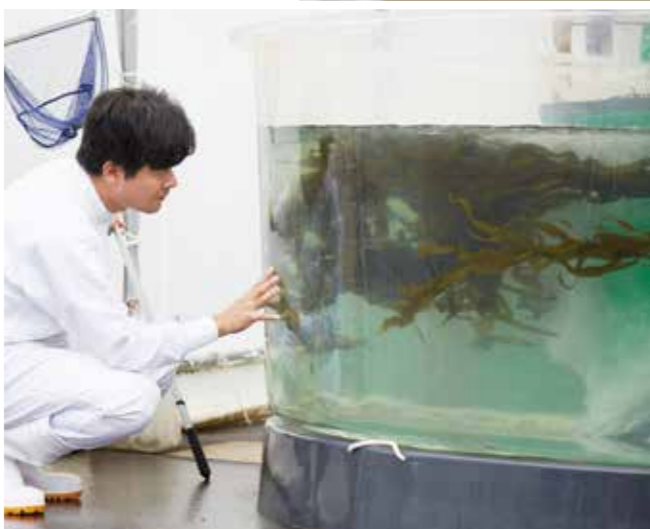
冷製ガスパチョ仕立てのシーフードスパゲティ



まるごとわかめスープ



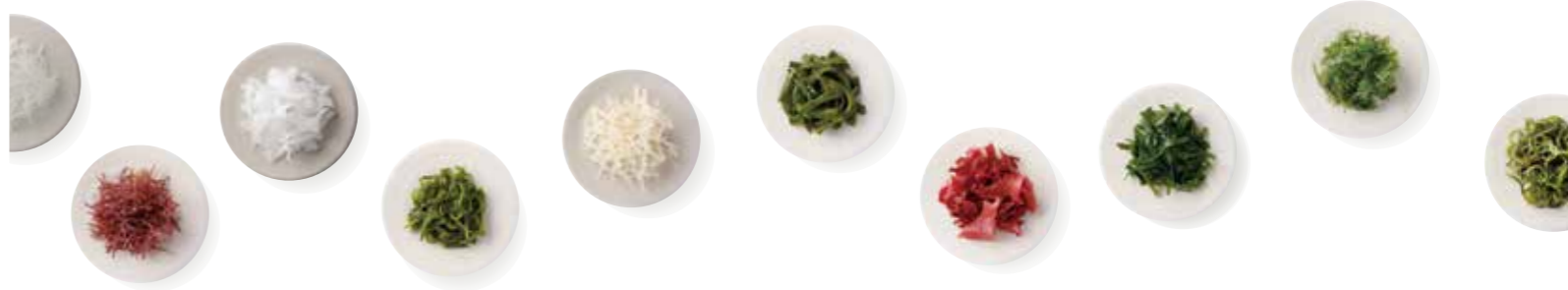
丸採りわかめのしゃぶしゃぶ



理研グループならではの 独自の商品開発力

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

原料は採取した時期や産地ごとに色や形、厚さなど、さまざまな項目を分析・データ化し、商品づくりに反映しています。そして海藻の組み合わせやサイズ、カット方法、量産化を実現する製造方法など、独自のテクノロジーを駆使しながら、科学的な知見を活かし、一つの商品を完成へと導きます。また、原料や商品の細菌検査や放射性物質の測定などを実施。安全性・信頼性の確保に努めています。すべては、より安全で、よりおいしく、より手軽な商品をもっとの方々にお楽しみいただくため。私たちはこれからも、日々の研究開発に邁進していきます。

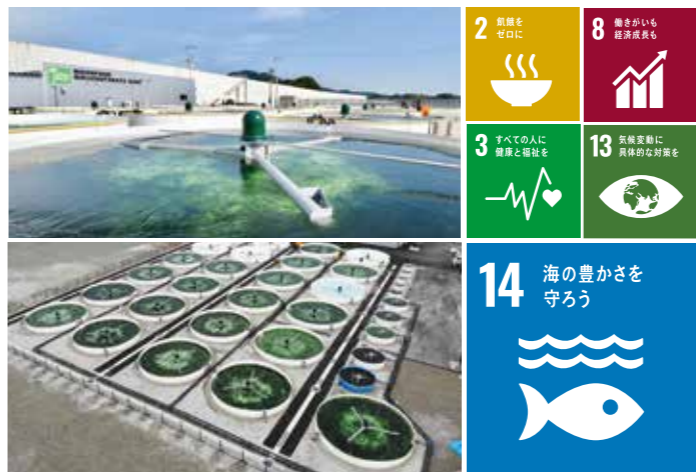


地域とともに、食・環境・教育の 発信拠点を目指して

「陸前高田ベース」は2015年より当社が取り組んできた種苗研究並びに陸上養殖の生産技術を活かした国内最大規模の陸上養殖施設です。

近年生産量が激減しているスジアオノリを主に、陸上養殖では世界初となる海藻種や三陸地方ならではの海藻種も加えて周年での安定生産を行っています。

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



地域に根ざす企業であるために



本社工場
「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
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

ご当地グルメブランドを強かにバックアップ

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「サイエンスデー 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。



食育授業



サイエンスデー 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います。

- FSSC、ISO取得事業所
- FSSC22000 …… 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



理研食品株式会社

