

うな仏具

立てた線香は倒れることなく、火は差し込み口で消えるため安全に使用で

ステンレス加工、製造設計を手掛ける飯塚製作所(邑楽郡大泉町寄木戸

くしてほしいというニーズや、滅菌対応の製品がほしいなどのニーズに対

同社の下山忍氏が奔走人となり地域の人や子どもに「ものづくり」に触

カテ... 験教室は同社が昨年開設した「ものづくり工房」

「歌川」を発売

香りと味が特徴

美峰酒類

ジンにはベースとなるスヒリツツ(蒸留酒)にハーブやスパイス、果皮などのボタニカルを加え、蒸留させて造る。

クラフトジン歌川ではラベンダーやジュニパーベリーなど、9種類のボタニカルを原料に使用。ラベンダーの香りや味わ

ケースは星空をイメージしたや安らぎを感じられるという。商品名にある「歌川」は同社の住所から取ったもので、高崎市歌川町で生産していることを名前に込めた。

同社によればジンはカクテルの材料として飲むことが多いが、クラフトジン歌川の場合はロック

容量は500ミリでアルコール度数は40%。スパークルや酒販店などで販売しており、小売希望価格は税別1400円。

今後は群馬県土産としてや、ホテルのバーなどへの販売も考えている。

(白井晃斗)

ヤトニツクウオーター、炭酸水で割り、ラベンダーの香りを楽しむのがおすすめだという。

容量は500ミリでアルコール度数は40%。スパークルや酒販店などで販売しており、小売希望価格は税別1400円。

萩原社長は「クラフトジンは新たなジャンルの酒として、今後注目されるものだと考えている。女性や若い人たちに飲んでもらい、ラベンダーの香りや味わいを体感してもらいたい」と話している。

ンからの需要を見込んでいる。

て、こんにやくを富岡から世界に発信する。

同社では伝統的な日本の食材であるこんにやくの新しい食べ方やフレーバーを研究開発しており、枝豆を混ぜた「枝豆こんにやく」や大豆を混ぜた「大豆こんにやく」などがある。そのほか、麺タイプのこんにやくを開発し、ヘルシーでこんにやくならではののど越しが特徴となっている。

今後、販路拡大や海外向け製品の製造量増加などに伴い、新社屋の建設も検討している。

今後は東南アジアを中心に海外のニーズが高まっていくと予想している。

土屋和巳氏は「海外のベジタリアンやヴィーガンの人にも国境を越えて食べられるものを作り、食べてもらいたい。当社でしか出せない味や技術を世界中に広めていきたい」と話している。

海外向け商品開発

国内外への販路を拡大

ツトム食品

こんにやくの製造、販売を手掛けるツトム食品(富岡市野上138-1、土屋勉代表)は、このほど、海外向けの商品を開発し海外への販路を拡大している。

来、地域に根差した事業を行い、同社オリジナル商品やOEM(受託製造)製品を数多く手掛けてきたこんにやく製造の専門メーカー。こんにやく作りが盛んな富岡市で伝統的な製法を守りつつも時代に合わせた新しい味や

商品開発を行っている。近年、海外でのこんにやくの需要の高まりを受けて、独自ブランドを確立し、国内外への販路を拡大することを目指す。こんにやくは原料がこんにやく芋からなるため、ヴィーガンやベジタリア

以前から海外への販路拡大を考えていたが、ジェット



ベジタリアンやヴィーガンでも食べられる

ような地球大気

待許

宇宙工学への

金属

