

冷め凍くるヘルシーフードのパイオニア

冷凍食品は、
いまや忙しい私たちの毎日に欠かせない必需品。
安心・安全な素材を追求し、
野菜まで自社で育てるこだわりの冷凍食品メーカー、
ニッコー（神奈川県大和市）を訪ねました。

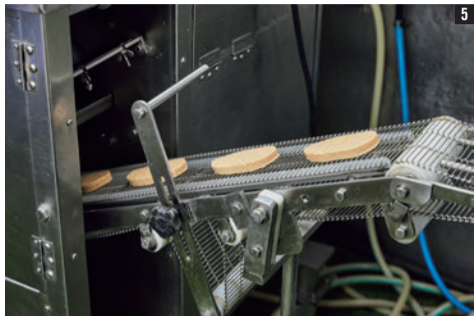
ヘルシーフードのパイオニア

株式会社ニッコー



ニッコーのスタッフのみなさん。左が専務取締役の山崎隆志さん、今回お話をくださった販売管理課長の菊田潤哉さんは右から3人目。

冷凍食品に誇りと信念込めて



2度揚げを経て、こんがりきつね色になったハンバーグ。この状態で食べてもおいしいのは、素材の味が生きているから。



家庭の台所と同じ作り方で

赤いトマトがにっこり笑ったシンボルマーク。ニッコーは神奈川県大和市を拠点とする冷凍食品メーカーです。

肉団子やハンバーグなどのおかずから、お弁当用のカップ入り惣菜、肉まんやあんまんなどの饅頭類まで、幅広いラインナップが自慢。中でも「ふんわり豆腐鶏肉団子」は大地を

- 1 野菜は泥つきのまま仕入れて「泥落とし機」で洗う。
- 2 キャベツの芯を落とす作業も一つずつ手作業で。やっていることは家庭の台所と同じだ。
- 3 独自の製法で加工した豆腐。これが、ふわふわ食感を生む。
- 4 加工した豆腐とひき肉、玉ねぎ、調味料を合わせるとハンバーグのタネが完成する。
- 5 機械でハンバーグの形に成形される。
- 6 フライヤーの油の中に投入されていくハンバーグのタネ。

守る会の惣菜メニューの人気上位に君臨し多くの人に愛されてきました。取材に伺ったこの日は、「ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ」の製造中。やわらかい口当たりとヘルシーさが嬉しい豆腐入り惣菜は、ニッコーが特に力を入れている商品の一つです。でも、なぜ豆腐なのでしょう？

実は創業者の山崎貞雄会長はもともと熊本県のお豆腐屋さんの息子として生まれました。ニッコーを創業する前は、大手の食品メーカーで大豆の研究に取り組んでいた経験があるのだそうです。そうした経験を商品開発に生かし、1984年にニッコーを創業しました。

創業当初から一貫して取り組んできたのが、「安心・安全」な素材を使うことです。「自分の子供に安心して食べさせられる食品をつくる」という思いのもと、原材料の野菜や食肉類は、加工の状況や主原料がわかるものを厳選しています。そして製造方法はできる限りシンプルに。家庭の台所で作るのと同じような作り方をしています。

工場の中を見てもらうと、ちょうど豆腐を独自の製法で加工しているところでした。豆腐の口当たりを残すことで、ふわふわ食感のハンバーグになります。

「使用する豆腐は、規格外のものや欠けが出してしまったものを豆腐メーカーから仕入れています」と説明してくれたのは、社長室販売管理課長の菊田潤哉さん。価格が安く抑えられることもありですが、何よりも、ものを大切にする姿勢を大事にしてきたそうです。

加工した豆腐を鶏肉、玉ねぎ、調味料と混ぜ合わせて成形した後は、2槽に分かれているフライヤーで揚げていきます。1度目は高温でさつと、2度目は低温でじっくり。その

事務所に掲げられた社是と経営理念「日に興す」



後、蒸して余分な油を落とし、急速冷凍します。充填するタレは、子どもも大好きな甘めでやさしい味付け。

「家庭にあるような調味料しか使っていない」と菊田さん。販売当初から変わらないレシピで作っています。

手抜きじゃない冷凍食品

こうして作られたおいしくて安全な冷凍食品は、朝のお弁当作りでも、帰宅が遅くなった日の夕飯でも、忙しい時にパッと食卓に出せる強い味方です。

「冷凍食品を使うことに、手を抜いているイメージを持つ人もいるかもしれませんが、実はこんなに安全に追求してこだわって作っているんです。調理時間も短縮できるし、日々の食卓にぜひ役立ててほしい」

そう胸を張る菊田さんに、冷凍食品のイメージをカラリと覆される思いがしました。ニッコーのこだわりは、素材や調理法だけではなく、「野菜も自分たちで育て、その野菜で作った商品も提供したい」という思いで、10年前からは自社農場での栽培を始めました。

綾瀬市内(神奈川県)に8カ所の畑があり、モロヘイヤ、オクラ、ナス、

農場長の石井茂雄さん。工場近くの自社農場で栽培しているオクラの収穫作業中。



- 8 自社農場で採れたばかりのオクラ。「大きいほうが甘みが強くておいしいし、加工もしやすい」と農場長。
- 9 こちらも自社農場で採れたナス。麻婆茄子に向いている「千両」「黒陽」などを育てている。
- 10 麻婆茄子は、子どもも大人も大好きな一品。家族で食べられるように辛すぎない味つけにしている。



ふわふわの食感がおいしい!
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
1501 円
 180g(2パック)
 448円(税込484円)
 ⑦小麦・卵・大豆
 ⑧着日含め90日保証
 ④ニッコー(神奈川県大和市)
 電子レンジ可



人気上位にいつも君臨!
ふんわり豆腐鶏肉だんご
1497 円 **9 円** **限定2000**
 280g(8コ)
 550円(税込594円)
 ⑦小麦・大豆
 ⑧着日含め90日保証
 ④ニッコー(神奈川県大和市)
 電子レンジ可



深みのある辛さが人気です!
麻婆茄子
1526 円
 150g×2パック
 698円(税込754円)
 ⑦小麦・大豆
 ⑧着日含め90日保証
 ④ニッコー(神奈川県大和市)



この畑の役割は、野菜を育てるだけではありません。
 収穫した野菜は工場に運び、洗淨・皮むき・カットなどの処理がされますが、そのときに出る皮や芯などの野菜クズ、物業の製造過程で発生した残渣は、また畑へと運ばれます。残渣を畑で堆肥化し、肥料として使っているのです。かつてはゴミとして廃棄していたものですが、

残渣を畑に循環の仕組み

「今年には根っこが伸びる前に猛暑がきたので一旦へたってしまったんだけど、こここのところの雨で落ち着いてきました」
 ナスを一つひとつ収穫しながら笑顔で説明してくれたのは、農場長の石井茂雄さんです。

さらにその下には「従業員と家族お客様 社会のために」と書かれています。第一に従業員と家族のことを考える。そんな会社がいまの世の中にどれだけあるでしょうか。ページをめくって表紙の写真をもう一度見てみてください。並んだスタッフの皆さんの笑顔が、何よりの証拠だと思いませんか?

「ニッコーという社名の元になった言葉です。日々止めることなく物事に取り組んでいこう、という意味なんです」(菊田さん)

「今年には根っこが伸びる前に猛暑がきたので一旦へたってしまったんだけど、こここのところの雨で落ち着いてきました」
 ナスを一つひとつ収穫しながら笑顔で説明してくれたのは、農場長の石井茂雄さんです。

長ネギ、人参、白菜を作っているほか、北海道・函館でもさつまいもやごぼうを育てています。麻婆茄子やモロヘイヤ餃子など、ナスとモロヘイヤを使用する商品は今のところすべて自社栽培でまかなっていますが、今後は農地を拡大し、もっと自社栽培で作る商品を増やしていきたいのだそう。

土に還せば畑の栄養となり、またおいしい野菜を育てることができそうです。フードロスが世間で注目されるようになった、循環の仕組みです。
 栽培も、仕入れも、製造も、廃棄も、自分たちが納得できる方法だけを選ぶ。食品作りに対する信念とプライドが、ニッコーの事業のどの場面からも感じられます。作り手に都合のいい商品は作らない。そう断言するのは簡単でも、38年間、続けるのは並大抵のことではありません。
 事務所に戻り、ふと上を見上げる。社是と経営理念を書いた書が掲げられていました。経営理念は「日に興す」。

ソーシャルレポート

今号は、秋の回収を迎える「古着回収」のレポートです。

編集後記

取材に伺った際、社員のみなさんが笑顔でお出迎え・お見送りをしてくださいました。「家庭の味」を大切にしている商品からも感じますが、ニコニコさんには何だか、あたたかな雰囲気があります。トマトマークのついた冷凍お惣菜、献立の一品にいかがでしょうか。(編集部・仲庭)

古着でパキスタンの子どもたちに学ぶ機会を

古着も資源としてリサイクルしよう

大地を守る会がNPO法人JFSA(千葉県千葉市)の古着回収の協力を始めたのは1999年のことでした。古着をパキスタンに送り現地で販売し、その利益でスラムの学校支援ができるということ、また古着のリサイクルは資源のリサイクルにもつながるということで、大地

を守る会が会員の皆さんに古着の回収協力を呼びかけて始めました。そのスラムの学校(アルカイール・アカデミー)は現在8校舎にも増えました。基礎的なことを広く学べる学校ですが、卒業後の就職に備えるコースなども新たに開設してきました。

新たな職業訓練コースを開始

パキスタンでは女性は家庭を守るべきという考えが根強く、賃金の高い仕事が見つけないのが現状です。そこでアルカイール・アカデミーでは、8校舎のうち3校舎で地域の女性向けの刺繍と縫製を学べる職業訓練コースを設置しています。現時点では学校の生徒を含めて合計200名の地域の女性が学んでいます。これは家庭内暴力を受けやすい女性たちの相談窓口にもなっているとのこと。また7月1日から、マトリックコース(大学受験をする資格を得るためのコー

ス)を修了した男子生徒を対象に、需要が高い空調や冷蔵庫の技術コースを開設しました。現時点では45名が受講していますが、終了後に就職、独立開業する生徒が増えれば、人数を増やし金銭的な支援もする予定です。これらすべての活動は、皆さんの古着回収が大きな力となっています。10月から秋の古着回収が始まります。ぜひご協力ください。詳しいチラシは9月12日～16日週にお配りする予定です。「JFSA 古着回収」でもネット検索できます



ご協力を
ありがとうございました
2021年度に
寄せられた古着
14t 630kg
(参加者2,047人)
※2021年4月1日～2022年3月31日の
オイシックス・ラ・大地のブランドでの合計

2022秋の古着回収が
始まります!

秋の古着回収や
活動の詳細はこちらへ

- 1 6月23日に25トンの古着をコンテナに積み込みました。8月上旬にパキスタン着予定。
- 2 7月初旬はイスラムの犠牲祭シーズン。牛と山羊の肉を4000家族に配布しました。
- 3 物価が高騰しているなか、犠牲祭の肉が無償で配られることは大きな助けになります。
- 4 刺繍&縫製コースを修了した女性たち。腕が上がりばよい仕事に就くことができます。

世界を変えるために、食材選びを変えてみる TFT寄付金付き商品1品追加発売!

“TABLE FOR TWO(以下、TFT)”を直訳すると「二人のための食卓」。先進国の私たちと開発途上国の子どもたちが食事を分かち合うというコンセプトです。世界の約75億人のうち、約8億人が飢餓や栄養失調の問題で苦しむ一方で、20億人近くが肥満など食に起因する生活習慣病をかかえています。TFTは、世界規模で起きているこの食の不均衡を解消することをミッションとした団体で、大地を守る会でも寄付金付き商品の販売を通して開発途上国の子どもたちに給食を届ける活動を支援しています。

大地を守る会では、TFT寄付金付きバナナの販売を続けてきましたが、このたび、第二弾としてカフェインレスのインスタントコーヒーが新登場! 森林農法で栽培したフェアトレード豆を100%使用。メキシコの天然水を使った「マウンテン・ウォーター製法」により、化学薬品を使わずにカフェインを除去しました。コーヒーの味わいと豊かな香りを残したマイルドな口当たりです。自然に配慮して作られたカフェインレスコーヒーを飲んで、開発途上国の子どもたちに給食を届けませんか?

カフェインレスだから
寝る前のひとときにも

有機栽培カフェインレス
インスタントコーヒー (TFT寄付金付)




2693 80g
1,338円(税込)
※本商品は1点につき20円が
TABLE FOR TWOを通じて
支援地域の子どもの学校給食になる
寄付金付き商品です。



- 1 フィリピンのカステリヤホスで給食を食べる女の子。
 - 2 ケニアのルシンガ島での給食の時間。
- 写真提供: TABLE FOR TWO

『NEWS大地を守る』は
WEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みも
WEBからどうぞ。

大地を守る会 検索




●『NEWS大地を守る』に掲載している
取り組みは、主に大地を守る会の
宅配サービスの年会費・利用料で
運営されています。

お問い合わせ
オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項
当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、
ソーシャルコミュニケーション部へ
お電話いただきご確認・お申込みください。

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513



大地を守る会
DAICHI wo MAMORU KAI