

企業紹介

自分が食べておいしいものを
真心一杯で作る



株式会社 宮野食品工業所

代表取締役 宮野 八郎
〒957-0006 新発田市中田町3-1297-1
TEL(0254)22-3322 FAX(0254)22-4789
URL <http://www.e-omame.jp/>

業 種：餡類・惣菜製造
資 本 金：1,200万円
事業内容：塩豆、煮豆、惣菜、甘納豆、餡類など
製造販売

「自分が食べておいしいものを真心一杯で作る」、それが株式会社宮野食品工業所の経営理念。手づくりの味を守るため、機械による大量生産を行わずに、職人による手作業で煮豆や塩豆など豆製品、味付きメンマなど惣菜等を丁寧に製造し、販売している。また、隣接した「亜月亭」で販売される冬季限定の大判焼は、同社自慢のあんこがたっぷり入っており、冬の名物として地元の人から親しまれている。

手作業で丁寧に仕上げる豆製品

同社は、1950年に地元の和菓子屋向けに餡を作る製餡所として創業。製餡は、小豆の種類、季節や天候の影響を受けやすく、手間がかかり技術を要する作業だが、同社では「自分が食べておいしいものを真心一杯で作る」という理念をもち、原料と製法にこだわり、素材の味を活かした口当たりのよい味を確立。その後、製餡の技術を活かし甘納豆や煮豆、さらには塩豆などの製造を開始した。現在、煮豆や塩豆などのシェアも伸び、全国各地のスーパーで販売されているが、原料や製法はこれまでどおり、県内の契約農家で生産されたもの等も使い、機械による大量生産は行わず、職人が大きめの鍋を使って豆を丁寧に煮上げるなど、素材の味、手づくりの味を守るため手作業にこだわる。そのため、同社の豆製品は皮までふっくら柔らかく、豆本来の味が生きており、そのまま食べても調理してもおいしい。



▲あっさり塩味の青エンドウ、ひよこ豆、赤エンドウ

手づくりのぬくもりを届ける惣菜

また、同社では「食卓に手づくりのぬくもりをもっと届けたい」という思いから、豆製品以外の中華材料や惣菜も製造する。そのなかでも人気が高いのは、同社オリジナル「貝ひもメンマ」。帆立のひもとメンマをピリ辛醤油で味付けしており、帆立の旨味とメンマのシャキシャキした食感が食欲をそそる。そのほか、極太メンマをあっさり醤油とブラックペッパーで味付けした「極太メンマ」、椎茸をタシでじっくり煮込んだ「うま煮しいたけ」などもある。同社オリジナル製品は豆製品も含め、全部で約60品にも及ぶ。



▲食欲をそそる「極太メンマ」「貝ひもメンマ」「手造りザーサイ」

北海道産小豆を使った季節限定、「^{あづき}亜月亭」の大判焼

同敷地内にある「亜月亭」では、数々の賞を受賞した同社の甘納豆や惣菜を販売するほか、冬季限定であんこのたっぷり入った特製大判焼も販売する。原料に北海道産小豆を使い、味も製法も価格も販売開始から15年間変わらないため、毎年この時期の販売を楽しみにしている常連客も多い。また、04年には同店のお客様を対象とした「食の研究会」を発足。年に数回、笹団子や黒ごめ玄米を使ったおはぎなどを皆で作作り、小豆のおいしさを地元の人々に伝えている。



▲地元の人から親しまれている「亜月亭」