

液体だし 3割増産

節辰商店、「食の安全」需要で好調

年内めど濃縮機導入

削り節やだしパック、液体だしなどを製造する、節辰商店（本社名古屋市港区新船町、勝田吉雄社長、電話052・661・4711）は、年内にも液体だし生産の中核設備の濃縮機を導入する。生産量は現在に比べ3割増える見通し。食の安全、安心ニーズの高まりなどを背景に、飲食店や食品メーカーなどから需要が高まっていることに対応する。（山田悠）



液体だしは、飲食店や食（名）品工場の製造工程などで使（古）われる。節辰のだしは、全（古）国一の優良産地から原材料を仕（古）入（古）れて、独自製法で仕（古）上（古）げ（古）る。高い品質を売りにし（古）ている。

食の安全、安心ニーズの高まりを背景に引き合いが伸びている（名古屋市港区の液体だし工場）

顧客の飲食店などが自前でだしをつくる場合、削り節の出し殻を廃棄物として処理する必要があるので、これを敬遠する流れもあり、同社の液体だしの引き合いが伸びている。こうした需要増加に対応するた

め、名古屋市港区の液体だし工場に濃縮機を導入する計画。だしを沸騰させ、水分を抜いて濃くする設備で、10倍などの高濃縮にできる。だしの生産量は現在に比べ3割アップできる見通し。同社営業部の勝田辰雅氏は「食の安全、安心に対するニーズが高まっており、生産量を増やして対応していきたい」と話している。創業は1854年。東海3県のかつお節関連商品の専業として最大のメーカー。業務用のウエットが高く、飲食店や給食事業者、食品メーカーなどと取引している。2013年7月期の売上高は約16億7千万円。社員は約30人。

2014年4月9日 中部経済新聞