



モノ、ヒト シゴト

TOYOKAWA PRODUCE

豊川市が誇るモノづくりと、それに携わるヒトを紹介합니다。

vol.
14

食卓に笑顔とおいしさを

カゴメ株式会社 小坂井工場
生産管理課長・増部 興作さん

ロングセラーの調味料

トマトケチャップがカゴメで製品化されたのは明治41年。洋食の普及とともに需要を伸ばし、今では、食卓に欠かせない調味料となつている。トッピングを誇るカゴメでは、家庭で利用されるトマトケチャップの6割以上を生産し、その全てを小坂井工場で製造している。生産管理を担当する増部さんは「日本中の食卓へ届くことを意識し、一本一本、思いを込めながら製造している」と話す。

「常においしい」の秘密

カゴメのトマトケチャップが支持される背景には、こだわりの原料と品質がある。原料となるのは、土壌や気候、品種などにより、甘味・酸味・うま味が異なる世界各国で栽培されたトマト。これらを絶妙なバランスで組み合わせることで、それぞれが持つ長所を生かしたおいしいトマトケチャップが出来上がる。「難しいのはいつでも変わらない味を実現すること。事前

にトマトの成分を分析し細かく配合を調整する作業が重要になる」という。

また、世界各国にあるトマト生産拠点へ技術者を派遣し、指導を行っている。「品種や気候、風土に適した栽培管理や、生産工程についてのアドバイスを行うなど、徹底した品質管理が安全・安心でおいしい製品づくりにつながっている」これにより、いつでも、安定的に高品質なトマトケチャップを生産することが可能となった。

時代に合わせた変化

食文化の変化に合わせて改良を重ね、日本の食卓に定着してきたトマトケチャップ。現在では、健康志向や時短など消費者ニーズに対応した商品開発や独自メニューの提案なども積極的に行っている。「時代の流れに合わせ、皆さんに求められるトマトケチャップを追及していきたい」と話す増部さん。日本中の食卓に笑顔を届けるため、これからもおいしいトマトケチャップを作り続ける。

カゴメ株式会社

小坂井工場:伊奈町慶応23

1899年創業。1908年、日本で初めてトマトケチャップの製造を開始。1957年には小坂井工場を操業。現在、トマトケチャップ全てを小坂井工場で製造し、国内トップシェアを誇る。



1 世界各国から届いたトマトペーストの分析作業。甘味・酸味などの結果から組み合わせを調整する 2 製造工程は全て機械化され、24時間稼働している 3 栄養素などに着目し、ニーズに合わせた商品を開発している