



秋田

鳥海山の伏流水を使用 旨味を凝縮した 「エキス調味料」

栄田

「食を通じて心と体の健康をお届けします！」この想いを原点にお客様への満足と感動をお届けする商品創りを追求している企業が、秋田県と山形県の県境にそびえたつ

鳥海山の麓、秋田県にかほ市にある。企業名は、栄田（本社：秋田県にかほ市平沢字井戸尻、0184・36・3785、象潟工場【食品工場】：秋田県にかほ市象潟町小滝字麻針堰、0184・44・8715、佐藤和恵代表取締役）、操業2年目の象潟工場をもつ新進企業である。

同社は、昭和48年11月設立以来、大手電子部品メーカーの協力工場として約40年間セラミックスチップコンデンサーの製造をしてきたが、平成24年9月大手電子部品メーカーとの契約が終了。これを機に、これまで培った製造管理技術とノウハウを活かし「エキス調味料製造業界」に参入した。

鶏や豚の骨から抽出した旨味成分を加工製造したものをエキス調味料という。ラーメン店やレストラン等の厨房では、鶏や豚の骨等を寸胴鍋に入れ時間をかけて出汁

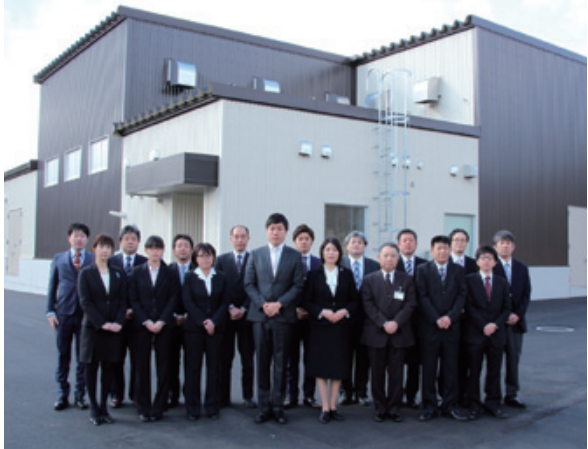


豊富な味と香りの希少種鶏丸鶏エキス

（旨味成分）をとっているが、同社はこれを工業的に濃縮抽出する手法で製造し「エキス調味料」として販売している。

製造を行っている象潟工場では、平成の名水百選に認定された「元滝伏流水」で知られる鳥海山の伏流水を使用している。原材料も全て日本国産を使用し、添加物も一切使用しないなど品質にもこだわっている。また、鮮度も重視して基本的に冷凍製造としている。

エキス調味料を使用する一番のメリットは「味の均一性」である。場所・季節を問わず均一の味が約束される。加えて、これまでお客様が抽出に費やしていた作業時間の削減、ガス代・電気代の経費削減等コストカットも可能となり好評を得ている。安全で安心な商品の提供をお約束しておりますので、給食・病院食としてもおすすめですが、是非お試しください。



象潟工場