



福島

すべて国産原料のドライフルーツ
無添加・無香料・無着色
砂糖ゼロ・オイルフリーの
自然素材

ワタスイ

ワタスイ（福島県須賀川市卸町、渡辺徳之社長、0248・76・2038、<http://www.watasui.com>）は、県中央部に位置する須賀川市で昭和49年創業した。当初は水産物珍味加工業や観光土産品卸業も手がけたが、旅行スタイルの変化に伴い土産品購入の減少傾向が続き、打開策としてめざしたのがドライフルーツの商品化である。果樹栽培が盛んな同地方の「産地消」を目的に、J Aと共同で企画した。

乾燥技術の研究を重ねた自社独自製法のドライフルーツは、水分を抜いた分栄養価が高くなり、食物繊維も他社商品の6〜10倍多い。そして、商品の多彩なラインナップが最大の特色だ。リンゴ・ぶどう・ナッツ類といった定番商品はもちろん、新製法によって乾燥が困難だったスイカ・梨・桃・トマト・イチゴ・たる柿・キウイ・デコポンと豊富に揃ったバリエーションを、ぜひご賞味いただきたい。

また、同社は東日本大震災で傷ついた故郷に食を通して元気を取戻す復興物語「F I I R」事業（Fukushima Foods Revival）を立ち上げ、3つの「やさしい」に取組んでいる。①あなたにやさしい…100%国産の自然素材で作る。無添加・無香料・無着色、砂糖ゼロ、オイルフリー。②農家にやさしい…キズや大きさ・形の不揃い、採れすぎなど、規格外の果物、野菜を原料としている。農家が愛情かけ

て育てた農産物を、余すことなくおいしく食べていただく。③地球にやさしい…商品化にならず廃棄処分されるような端の部分もすべて乾燥・粉末加工し、廃棄量を極限まで減らす。

さらに、製造にあたっては放射能測定システムを導入し、①原料の段階で生産者側にて検査、②入荷した時点で検査、③乾燥後に再度検査、と、商品一つひとつ複数回にわたる厳格な検査を徹底して、消費者の皆様へ安全でおいしい商品をお届けしている。



珍しい同社商品の数々



ドライフルーツで健康生活、まずは朝食から！