

# 調味料はどうやってつくるの？

何十種類もの原料を調査して、味をつくっているよ。

たれやソース、ドレッシングやスープのもとなど、世の中には料理に合わせたさまざまな調味料があります。料理にかけるだけでなく、「肉野菜のためのたれ」など材料とまぜて調理するための調味料もあり、いろいろなメニューの味の決め手となっています。



株式会社つくば食品

## オリジナルの調味料で心にとどく風味を

つくば食品は、レストランのメニューや、お弁当、おそうざいなどの調理に使われる業む用の調味料をつくる会社です。「こういう味の料理をつくりたい」というお客様の要望に合わせて、たくさんの原料を調査して求める味や食感を出すための調味料を研究・開発しています。会社の名前は知らなくても、みなさんもきっと食べたことがあるでしょう！



400種類以上の商品をつくっています

開発室にはたくさんさんの原料があります



多品種少量生産で、大手レストランチェーンから地元の農家までさまざまなお客様のリクエストに答えています。食品工場として安全やえい生面にもしっかり気を配っています。

毎日約10種類の商品をつくっていますよ



お客様の要望に応えるため、何百、何千という原料の中からいろいろな組み合わせを試してイメージ通りのおいしさに近づけていきます。ときには、何十回も試作することも。

## はたらく人に聞いてみた！



レストランのメニューやスーパーマーケットのお弁当などに使われる調味料をつくっています。同じ分量の原料でつくっても、原料を加えるタイミングや順番、加熱の時間などによって味が変わるので、スキルをみがぐことにやりがいを感じます。



製造

岸さん

たれやソース、ドレッシングなどの調味料のレシピを考える仕事をしています。味をつくることは料理のおいしさを決めるいちばん重要なポイントなので、とてもやりがいがあります。自分の考えた調味料が商品化されたときはうれしいです。



開発

内尾さん

## 調味料ができるまで

### 1.計量



レシピ通りに、さとうやしょうゆなどさまざまな原料を正かくに計ります。

### 2.配合



計量した原料を大きな「かま」に入れて、まぜたり加熱したりして調味料をつくります。

地元の野菜をすりおろしたものや、果物のエキスを原料に使うこともあるんだって。同じ味が出せるよう、計量にまちがいがなければ2回チェックして、しょっぱさやあまさを機械でけんざしているよ。



### 3.びゅうてん



ビニールのパックやペットボトルなどに、決められた量を入れて「みっふう」します。

### 4.箱づめ



完成した調味料のパックを、不良品がないかチェックしながら箱につめて出荷のじゅんびをします。

### 5.出荷



スーパーマーケットやレストランなど、調味料を使うお客様のもとへ出荷します。

ここにも注目!!



『古河関東ド・マンナカ祭り』などイベントへの出店もしています。



道の駅やサービスエリアで人気の味もつくっています！



茨城県古河市下大野2000-25 0280-91-3841  
会社ができ年:1995年 人数:55名 <https://www.tsukubasyokuhin.com/>