

# 多品種小ロット生産の強みを活かして、 京都の素材でマヨネーズを加工し、 京都のブランドとして国内外に発信していく

株式会社 ユーサイド

代表取締役 久保田 良則さん



久保田 良則さん

平成25年度 採択事業

## 美味しく、安心して食べられる食材を

「食の基本は家族の健康を願う家庭料理にある」との信念から、「美味しく、安心して食べられる食材を心ある生産者の方々と作り上げるために、設立以来全力を尽くしてきました」と語る株式会社ユーサイドの代表を務める久保田さんは、元々実家の営むよろずやの仕事を手伝っていました。そうした中、「安心して食べられる、良い物が欲しい」と言うお客様の声をたくさん聞くことでそれを実現させるべく、今の会社を昭和58年に創業します。

「最初にできたのが『胡麻ドレッシング』でした。当時のドレッシングと言ったら、それはもういろんな添加剤が入っていました。とりあえずこの添加物を全部やめてしまおうと。防腐剤も使わない、化学調味料も使わない、それに着色料も使わない。最初はそんなことでドレッシングができるわけないと言われたんですけど、材料と味の調合にはこだわり、開発に開発を重ねて71回目のトライで満足するものができました」。

当時としては高額な調味料で、売れるかどうかという不安もありましたが、商品の良さに注目した百貨店から突然の注文が舞い込みます。これを機に、添加物を使わない、安心で安全な商品にはしっかりした需要があるということを実感したそうです。



素材の旨味を生かした無添加の調味料類

## おいしいマヨネーズを食べたい

こうして久保田さんは、こだわりのオリジナルマヨネーズをはじめ、京野菜ドレッシング、だし、たれなど、食卓でおなじみの調味料類を安心して食べられる商品として次々と開発していきます。

中でも、TV番組の料理ショーでも紹介され、高い評価を受けている「セイアグリーマヨネーズ」は、「おいしいマヨネーズを食べたい」という久保田さんの思いか

## 農林水産物の活用



製品は手作業で丁寧に製造されています

ら始まりました。子供たちも安心して食べられるよう、卵をはじめ、油や砂糖など徹底的に原料を選んでいます。

「使用する卵は、能登の自然の中、飼料に薬品添加を一切しない飼料で育てられた強健な親鶏から生まれたセイアグリー健康卵です。この卵黄をマヨネーズに使用しています。盛り上がった健康な卵黄を殺菌作用のある卵白がしっかりと保護しています。また、安定性にも優れ、最もマヨネーズに適した純綿実油を100%使用。酢は国産りんご果汁から作ったりんご酢を100%使用。砂糖は素材を生かすまろやかな国産きび和糖を使用しています」。

美味しいこと、安心して食べていただくこと、真心が込められていること。「量より質」を求める、ユーサイドの商品に対する基本コンセプトがここにも集約されています。

## 人気のマヨネーズと京の素材の風味が絶妙にマッチ

また、久保田さんは、人気の高いマヨネーズと京都の素材を使って新たに京都ブランドの商品ができないかを検討します。そして、選ばれた素材は「柚子」と「黒にんにく」でした。何度も味の調整を行い、厳しい品質管理のもと真心を込めて作られた「柚子まよねーず」は、嵯峨野・水尾の里の柚子を100%使用した無添加のマヨネーズです。後味が爽やかで、フライや、唐揚げ、サーモンのムニエル、スティック野菜などによく合います。

また、「黒にんにくまよねーず」は、セイアグリーの健康卵黄と吉野杉大桶静置発酵の黒酢に、京丹後産の熟成黒にんにくを加えることで独特の風味と香りがアップ。ディップとしてそのまま生野菜につけたり、バーニャカウダ風ソース、アイオリソースとしても使うことができます。

## 「地産」にこだわったものづくりも大切

厳選された素材を選び、絶えず「美味しく品質の良い商品を精度高く安全に作る」ことにこだわりを持って仕事と向き合う久保田さんですが、今後も力を入れていきたいことのひとつに「地産」があります。

「最近ではもう、添加物いっぱいの食品はだいぶ少なくなってきました。今、お客様の立場に立って考えると、お客様が求めているのは地元産の素材を使った食品ではないかと思えます。なかなか調味料で地元産と言うのは難しいところがあるのですが、当社では、今は主な素材は地元産を使っています。添加物使用が当たり前の時代に、無添加のドレッシングを作っていた茨の道の時のことを思ったら、地元産を求める声に応えることは十分にできていると思っています」。

地産の特徴である、地域限定、季節限定、少量生産は、材料へのこだわりや他所ではできないというメリットがある反面、非常に非効率で安全性の面で問題が発生することもあります。しかし、「当社のように調合・充填・包装の流れを並列にして多品種少量生産をすれば、生産効率を向上させて安全性も確保できますので、コストパフォーマンスの高い商品を作ることができます」と語る久保田さん。これからも、国内だけでなく世界に通用する高品質で美味しい調味料づくりを目指していくということです。



京の素材を加えてきたマヨネーズ

## 事業概要

株式会社 ユーサイド

<http://www.u-side.co.jp>

代表：代表取締役 久保田 良則

業種：食品製造卸売業

設立：昭和58年10月

住所：〒611-0041 宇治市槇島町十一-66

TEL：0774-24-7417 FAX：0774-23-5015