



01.絞った果汁を泡立てないよう丁寧に攪 拌。どの工程も品質を確認しながら行える のも、手作業の良い部分

02.商品に使う部分だけを厳選しながらカッ トする様子。清潔感のある工場内には、新 鮮なフルーツのおいしそうな香りが漂います





03.あら川の桃を使った、『あら川のももドリンク』。 甘みも高く、女性に人気。 200ml×7本セット ¥3,240(税込) **04.**有田温州みかんを使った『きわみ みかんジュース』は、100%ストレート果 汁ならではの濃厚な味わい。ギフトとして利用する人も多いそう。500ml×3本セット ¥3.240(税 込)、200ml×7本セット¥3.240(税込)



株式会社松尾 【住所】和歌山県和歌山市北相生丁14番地 【電話】073-423-9671 [HP] https://www.ma2o.co.jp

●株式会社 松尾

手作業で丁寧に

いものに仕上がります。 せん。けれど、安心・安全で品質の高 ちは、残念ながら大量生産はできま

程ごとにチェックし、 カットしています。 皮を剥き、果肉以外の部分を丁寧に 選。おいしいものをつくるための手間 ジュースは、 ひとつひとつ手作業で 素材の品質は工 良質の素材を厳

を運び、 命育ててくれた生産者さんの顔を見 にこだわって。県内の農家に直接足 は惜しみません。 を仕入れます。そのフルーツを一生懸 素材となるフルーツは、和歌山県産 良質でフレッシュな旬のもの

代表取締役 松尾 武浩 [まっおたけひろ]

どの商品も

手作業での工程を多く含む商品た 看板商品のみかんや桃を使った

なんでもチャレンジ 情熱をもって

展示会へ積極的に参加。 業マッチングだけでなく、 努力があります。県内の展示会や企 けました。 での展示会にも参加し、輸出業への挑 ステイホー その陰には、去年までの トさせました。「なんでも -ム中にも、 注文を多く受 昨年は海外 日本全国の

発信していくことが目標です。

繊細な味覚の子どもにも いう想いは、より一層強くなります。 「おいしい」を届けたい ジュースをつくる工程は、皮や種ご

ば、雑味や酸味につながります。 でも、果肉以外の余計なものが入れ と機械で搾ってしまう方が合理的。 人より敏感な味覚を持つ子どもたち

しています。

もって、新しいことにど

んどんトライ

がら手間ひまかけた苦労も喜びに変 苦手だった4歳の子どもが、松尾代 は、それを感じとってしまいます。 できれば、手づくり感を大切にしな 味覚が繊細な子どもたちにあたたか の好きな果物はみかんになったそう。 表の前で『きわみ』を飲み、「おいし みのある「おいしい」を届けることが い」と喜びました。 ある日、オレンジジュースの酸味が それ以降、その子

使ったものなど、様々な商品の開発に

材や廃棄されてしまい

がちな食材を

んのこと、ジュースとしては珍しい食

看板商品のさらなる

改良はもちろ

もチャレンジしています。

和歌山のええもんを 和歌山のみんなで

共栄で地場産業を安定させ、和歌山 のも多くあります。小ロットでの生 さんのアイディアに協 製品だけではありません。 の商品を日本全国、そ をつくりたい」という地元愛。 を使って、和歌山のみんなでええもん い」という要望も受け入れています。 産を得意としていることを生かして、 「200本だけジュー それもこれも、「和歌山のええもん 研究・開発している スをつくりた 商品は、自社 力しているも して世界へと 生産者

れば、「おいしいものをつくりたい」と

手づ

り感を大切に。

機械では出せない

05. 「仕事が大好き」という松 尾代表。毎日楽しみながら、旬 のフルーツと向き合っています

