

株式会社西嶋海苔

熊本県玉名市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

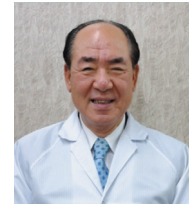
ポイント

医食同源の想いと無添加へのこだわりから 体に優しい自然そのままの素材を活かした もの造り

- 業界に先駆けて「アレルギー対応味付海苔」、「減塩海苔佃煮」など独自の商品を開発・販売
- 地元漁協と連携して農山漁村6次産業化対策事業で高付加価値商品開発とブランド化、海苔産業の振興
- 「美味しい・安全・健康」を基本理念とした商品展開で大手生協や学校給食に採用

企業基本情報

所在地	熊本県玉名市岱明町古閑 239-1
電話/FAX	0968-57-3251/0968-57-3943
URL	http://nishijimanori.jp/index.html
代表者	代表取締役社長 西嶋 亮輔
設立	1975年
資本金	1,000万円
従業員数	31人



会社概要

創業以来「美味しい・安全・健康」を基本理念として、防腐剤、増量剤、着色料、化学調味料等使用しない天然素材で、自然の美味しさを大切にしている。独自の製造方法により「天然だし無添加味付海苔」や業界に先駆けて「アレルギー対応味付海苔」、「減塩海苔佃煮」（国立循環器病研究センター認定の「かるしおマーク」付き）など独自の商品を開発・販売。さらに、地元漁協と連携して高付加価値商品開発とブランド化で海苔産業を振興。



従業員一同

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 業界に先駆けて「アレルギー対応味付海苔」など独自の商品を開発・販売

「美味しい・安全・健康」を基本理念として、防腐剤、増量剤、着色料、化学調味料等を使用しない天然素材で、自然の美味しさを大切にしている。

独自の製造方法により「天然だし無添加味付海苔」や業界に先駆けて「アレルギー対応味付海苔」、国立循環器病研究センター認定の「かるしお認定マーク」取得など独自の商品を開発・販売。また、財団法人日本食品分析センターで、食品添加物等の検査・分析試験を適時実施し、食の安全性の確認を行っている。



アレルギー対応の説明文

▶▶▶ 地元漁協と連携して商品開発とブランド化で海苔産業を振興

熊本県産の海苔を100%使用。2011年度農山漁村6次産業化対策事業で、地元漁連と東京大学で開発された「アカツキノリ」を活用した高付加価値商品（醤油を使用しない3種類の味付のり①食物アレルギー27品目不使用の味のり、②潮味のり、③梅味のりと焼のり）を開発。

「アカツキノリ」のブランド化のため、地元漁協と市場が海苔に求める嗜好などについて勉強会を開催し、地元海苔産業振興に努めている。



海苔の育苗状況勉強会

▶▶▶ 「美味しい・安全・健康」を基本理念とした商品展開で大手生協や学校給食に採用

「美味しい・安全・健康」を基本理念として、防腐剤、増量剤、着色料、化学調味料等を使用しない天然素材で、「天然だし無添加味付海苔」や業界に先駆けて「アレルギー対応味付海苔」、など独自の商品を開発・販売。近年では小さい子どもの約25%が何らかの食物アレルギーを持ち、食べたいものが食べられない事態もあり、安心して食事が出来る「減塩のり佃煮のアレルギー対応」は熊本県の小中学校の学校給食に採用されている。



商品：のり佃煮