



1. ジェノベーゼソースにチーズ投入 工業用の調理釜の1/4サイズの釜で調理 2. ニンニクを入れるポトアイランド工場 西本幸平さん ソースを炊く専任者 3. 山あいに広がる兵庫県産バジルを栽培している畑 4. たっぶりの太陽を浴びてすくすくと育ったバジル 5. 釜へ投入前にバジルペーストを溶けやすくするために丁寧に砕く 6. 充てん後のパスタソースを並べる

産地・メーカーをたずねて  
エム・シーシー食品  
株式会社  
兵庫県

# ホテルや外食の本格的な味を家庭へ

世界の味を日本に広げたいとの思いで生まれたエム・シーシー食品。専門店の味を家庭でも楽しめるように、できるだけ人の手をかけて作ることにこだわっています。レトルトカレーや冷凍メンチカツなど幅広く製造している中からコープファミリーで人気の冷凍のパスタソース、ピッツアについてお話を伺いました。

## episode 1 レストランの厨房のように

「調合ではなく調理をする」ことを大切に、調理師免許を持つ社員が手間をかけ製造しています。ジェノベーゼソースはバジルの色、香りを残すために、火を入れすぎないように小さな釜で手早く作ります。ニンニクをソテーし、赤唐辛子と生ニンニク、バジルペーストなどを順番に混ぜ合わせる工程はレストランの厨房で作る手順と同じです。最後は人の手でパルメザンチーズを少しずつ振り入れ、香り、状態を目で確認します。

「レトルトが主流のパスタソースの中で野菜のフレッシュ感や乳製品の風味を残したいから冷凍にこだわっています。レトルトは調理後、加圧殺菌しなければなりません。冷凍は出来立てを急速冷凍するので出来立ての色や風味を楽しんでいただけます」と岩本さん。

## episode 2 本場イタリアのピッツアを再現

「弊社は本場イタリアの味を届けることにこだわっているのだから「ピザ」ではなく「ピッツア」と呼んでいるんですよ。生地は発酵促進剤を使わず、イースト菌と小麦粉を合わせ、一晩寝かせて発酵。焼いた生地は一気に冷凍し、生地にソースが染み込まないように冷凍のままソースを塗ります。冷凍にこだわるのはパリッとした生地と毎年買い付けに行っているイタリア産マトのフレッシュさを楽しんでもらうため。工場では7、8割まで焼いたものを冷凍でお届けし、最後にトースターで焼く一時間で、とろとろのチーズ、香ばしい生地の焦げなど専門店の味が家庭で再現できます。「目指すのは専門店の味。社員が食べ歩き、おいしい料理を再現するために、直接シェフに聞くこともあるんですよ」。

## episode 3 地域と一緒に

兵庫県産ジェノベーゼソースに使用しているバジルは国産のバジルソースを作りたいという思いのもと、18年ほど前、兵庫県や県内の営農団体と一緒にバジル栽培の研究をゼロからスタートしました。栽培地に選んだ兵庫県南西部に位置するたつの市は北に山地が広がり、南は瀬戸内海、南北に揖保川が流れ、イタリアのジェノヴァの気候に似た自然豊かな土地です。4月から10月の収穫期、朝5時から10時の間に水分をたっぷり含んだみずみずしい葉のみを丁寧に手摘みします。バジルは香り、色が命。摘み取ったその日のうちに工場ペーストにしています。

阪神・淡路大震災から30年。神戸に本社、工場を構え被災の経験を持つエム・シーシー食品ではパッケージに備蓄のすすめなど防災知識を掲載している商品も。小学生の時に阪神・淡路大震災を経験した岩本さん。「災害に遭ってしんどい時にもお腹は空きます。そんな時に食べたら少しでも元気になってもらえるようなおいしい商品を作り続けていきたいです」。

ジェノベーゼソースは2種類

ジェノベーゼソース(兵庫県産バジル)  
70g×2 (次回4月1回) 前回2月1回 505円(税込)

ジェノベーゼソース(バジル)  
65g×3 (次回3月4回) 前回1月4回 700円(税込)

パーティープIZZAセット  
440g(3枚) (次回4月4回) 前回2月1回 1,110円(税込)

エム・シーシー食品株式会社  
西日本コープグループ  
岩本 浩平さん 梶中 みな美さん

### --- Memo ---

#### 創業100年の歴史

1923年に神戸市長田区で佃煮などを作る水垣商店として設立。創業者が世界を旅して見つけたおいしい味を日本に広めたいと思い創業1954年に水垣缶詰会社=Mizugaki Canning Companyの頭文字を取ってエム・シーシーとなりました。「味の感動を伝える」ことを理念とし、主にホテル・レストラン向けの業務用商品を作ってきました。新幹線の食堂での食事が憧れでもあった時代に「ひかり」で使われたことがあります。冷凍のクリームコロッケを業界で初めて製造したのはエム・シーシー食品です。

### パスタだけじゃない!アレンジ多彩

ジェノベーゼソース たらものムニエル

皮に焼き目を付け蒸し焼きしたたらもの切身にソースをかける。

じゃがいもと鶏肉のサラダ

ゆでたてのじゃがいも、鶏肉、ブロッコリーにソースを混ぜ、仕上げにパルメザンチーズをかける。

ポテトサラダ

ゆでたにんじんやじゃがいも、ハムを小さめに切り、混ぜたものにソースを加え混ぜる。

商品パッケージにもレシピが載っています

ロゴには3人のシェフが。左からイタリアのマリオさん、フランスのミッシェルさん、中国の周さんの名前があるのだとか。