



## 地元で愛され続ける ロングセラー商品。



焼肉のたれは、なかやま牧場の直営スーパー『ハート』で、愛され続けるロングセラー商品です。たれの製造は、『社会福祉法人 にこにこ福祉会』と連携。大きな釜で材料を煮込み、容器に充填するなど、手作業で1本1本丁寧に作られています。さらにおいしく、安心・安全に味わってもらえるよう原料を見直し、保存料を含まない地元の醤油をベースに国産のニンニクとショウガをたっぷり使用。2種類の砂糖をブレンドしたコクのある甘辛いたれは、肉のうま味を最大限に引き出します。これ1本あれば、焼肉はもちろん、焼き飯や唐揚げなどの下味に使用するなど料理の幅がグッと広がりそう。

株式会社なかやま牧場  
管理本部 総務部 部長  
兼 防疫安全衛生室 室長  
大森 正樹さん



なかやま牧場の直営スーパー『ハート』では、牧場直送の牛肉やお惣菜をはじめ、その他の食品や日用品も取り扱っています。数あるオリジナル商品の中でも、根強い人気を誇るのが「たれ」。「焼肉のたれ(甘口・辛口・みそ味)」、さっぱり柚子風味の「しゃぶドレ」など、さまざまな食材や料理に使っていただ



る幅広いラインアップです。初めて手がけたのは焼肉のたれで、お客様の要望から極力添加物をなくして味を追求したのが「なかやま牧場 こだわり 焼肉のたれ」です。保存料を

含まない地元の醤油をベースに、国産のニンニクとショウガ、すりゴマをたっぷり使用。甘味料や保存料は添加せず、2種類の砂糖でコクのあるやさしい甘さに仕上げました。肉のうま味を最大限に引き出す名脇役です。

### 地域の福祉事業所と協力しながら おいしさを追求

たれの製造は『社会福祉法人 にこにこ福祉会』と連携。材料をかくはんして電気釜で煮込むたれの製造、容器への充填作業、ラベル貼りなど、すべての作業を利用者さんと職員さんが協力しながら行っています。こだわり焼肉のたれの開発時には、完成までに何度も試作を繰り返し、なかやま牧場が求める味とにこにこ福祉会の再現力で、よりおいしいたれ作りを追求しました。大人も子どもも安心して口にでき、何より自信を持っ



★★★★  
POINT  
国産ニンニク&  
ショウガを使用

大人も子どもも安心して食べられるよう、保存料を含まない地元の醤油をベースに国産のショウガとニンニクを使用。

★★★★  
POINT  
地元作業所で  
1本ずつ手作り

地域の福祉事業所で利用者さんと職員さんが協力し、1本1本丁寧に手作りしている。



FUKUYAMA  
BRAND

2021年度認定!!

第7回 産品・サービス部門

商品情報◎なかやま牧場 こだわり 焼肉のたれ  
(250g) 365円(税込)

事業者名◎株式会社なかやま牧場  
住所◎福山市駅家町法成寺1575-16  
問い合わせ先◎084-970-2941  
Web◎<https://www.nakayama-farm.jp/>

購入可能場所  
◎スーパー「ハート」各店

ここで  
買える!



するなど、ここに至るまでは試行錯誤の連続。福祉施設で作っているのだから…という妥協は一切ありません。本当においしいと言われてもらえる商品を、愚直に丁寧に追い求めてきました。焼肉のたれの製造は想像以上に大変。大きな鍋で材料をかき混ぜるのには力が必要で、夏はとにかく暑いので体力勝負です。利用者の中でもベテランの方たちが、職人としてのプライドを持って製造しています。味や衛生面などすべてにおいて高いクオリティを維持しながら、新商品の開発にも積極的に取り組んでいきたいです。



ておいしいと言える商品が完成。焼肉にはもちろん、焼き飯や唐揚げなどの下味に使用するのもおすすめです。

### 妥協を許さず、 高いクオリティを維持し続ける

<社会福祉法人 にこにこ福祉会 理事長 瀬良京子さん>  
私たちが焼肉のたれを製造し始めて、30年近くが経ちました。障がいのある方でも作業がしやすいよう、道具や工程を工夫

