

ハワイで愛される有名調味料『MINATO Hawaii』の味を再現！ 三共食品、業務用「ガーリックソース」「ガーリックスパイス」 外食店などに向けて11月6日（月）より販売を開始

「食べる“わくわく”を世界中に」をコンセプトに、調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之、以下「当社」）は、ハワイで有名なガーリックシュリンプの味を自宅でも簡単に再現できるハワイ発祥のオリジナル調味料「MINATO Hawaii」（ミナトハワイ）と提携し、業務用に当社が開発した新商品「ガーリックソース」と「ガーリックスパイス」を国内製造し、2023年11月6日（月）より外食店等向けに販売開始いたします。



「ガーリックソース」(左) と「ガーリックスパイス」(右)

新発売の「ガーリックソース」と「ガーリックスパイス」は、「MINATO Hawaii」のレシピを参考に三共食品自慢のガーリックを多用して具感たっぷりに仕上げた業務用のガーリック調味料で、肉、魚介類、サラダなど、その用途は幅広く、茹でたパスタに使用すればペペロンチーノとして、海老と一緒に炒めればガーリックシュリンプとしてお楽しみいただけます。

ハワイで調味料と言えば「MINATO Hawaii」と言われるほど、地元で長く愛され続けている味を、当社が国内業務用に開発して国内製造する新商品2種は、レストランやカフェなど多様な外食店の厨房やバックヤードで簡単に本場ハワイのガーリック味を再現できる画期的な商品となっています。コロナ禍を経て外食産業が回復基調にある中で当商品を導入して「あのハワイの味」をお客様へお届けできる事は、他店との差別化を図れる大変強力なアイテムになります。

■商品概要

<ガーリックソース>

つぶつぶとしたガーリックと風味豊かなガーリックパウダーを併用しており、ガーリック製品が強い三共食品の強みを活かした商品となっています。レモンパウダーを使用することでふわっと口に広がる爽やかさも加えています。ガーリックシュリンプはもちろん、お肉の味付け、アヒージョ風のオイル煮込み、パスタソースとしてもご使用いただけます。お肉や魚介類に漬け込む、仕上げにかけるといった方法でご使用下さい。



ガーリックソース（左）と調理例（ガーリックシュリンプ）

商品名 : ガーリックソース（業務用）

内容量 : 270g

価格 : 業務用につきオープン価格

原材料名: 食用調合油（国内製造）（食用大豆油、食用なたね油）、ガーリックミンス、食塩、ガーリックパウダー、レモンパウダー、ブラックペッパー、とうがらし、パプリカ/調味料（アミノ酸等）、トレハロース、酸化防止剤（V.E）

栄養成分（100g 当たり）:

熱量：785kcal／たんぱく質：3.5g／脂質：80.9g／炭水化物：10.7g／

食塩相当量：4.1g／※推定値

賞味期限：製造後 12 カ月 ※開封後は冷蔵庫に入れお早めにご使用ください。

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

<ガーリックスライス>

三共食品自慢のガーリックとたまねぎを多用して具材たっぷりに仕上げたスライスです。お好みで油の種類や量を調整していただき、オリジナルにアレンジも可能です。ガーリックとオニオンのピリッとした辛さとレモンの酸味のバランスがよく、そのままお肉、魚介類、サラダ等に振りかけてもご使用いただけます。



ガーリックスパイス（左）と調理例（ガーリックパスタ）

商品名 : ガーリックスパイス（業務用）

内容量 : 120g

価格 : 業務用につきオープン価格

原材料名 : 乾燥たまねぎ（アメリカ製造）、ガーリックミンス、ガーリックパウダー（ガーリックフレーク、デキストリン）、食塩、食用調合油、砂糖、パプリカ、レモンパウダー、ブラックペッパー、パセリ/調味料（アミノ酸等）、トレハロース、酸化防止剤（V.E）

栄養成分（100g 当たり）:

熱量 : 364kcal / たんぱく質 : 14.6g / 脂質 : 4.8g / 炭水化物 : 65.5g /

食塩相当量 : 9.1g / ※推定値

賞味期限 : 製造後 12 カ月 ※開封後はお早めにご使用ください。

保存方法 : 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

■ MINATO Hawaii 代表 マック竹田氏からのコメント

この度弊社のベストセラー商品である、ガーリックシュリンプマリネイドを三共食品様に日本国内にて製造販売して頂く事になり心より感謝申し上げます。先日最終完成品を拝見させて頂きましたが、その完成度の高さに驚きました。まさにジャパंकオリティ、いいえ三共クオリティでした。中身は以前試食させて頂きましたが、こちら申し分がございませんでした。

三共食品様に日本でのパートナーシップをお願いした理由は中村社長、自らハワイに来られ、お話をさせて頂く中、お人柄や私共の商品への熱意を感じ、また社長の経営理念を理解されている社員の方々が伸び伸びと働かれ、そこには他の会社では見られない風通しの良さ、未知の発想があふれている気が致しました。実際御社が作られている商品群や社屋を拝見して、それらの事が実感できます。人と違う事をやるという気持ちがみなぎっているようでこちらも沢山元気とやる気を頂きました。以上の理由でお願いする事と致しました。今後も新たな商品をご提案し微力ながらご協力できましたら、幸甚です。

弊社のポリシーは独創性です。ハワイではお土産マーケットでの売上比率が高いため、他社と被らないという事が大事です。これからも常に唯一無二の商品作りを続けて参ります。



弊社中村社長（左）とマック竹田社長（右）

■ MINATO Hawaii について

アメリカ合衆国ハワイ州ホノルルにある食品メーカーで、ハワイの食材を使ったオリジナルドレッシング・ソースを製造・販売しています。ハワイではショップやホテル等いたるところに商品が並び、ホノルル発国際線（日本-ハワイ）の機内食にも長年使用されています。

■ 三共食品について

「食べる“わくわく”を世界中に」をコンセプトに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約 52 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

■ 会社概要

会社名 : 三共食品株式会社

所在地 : 愛知県豊橋市老津町字後田 25-1

設立 : 1975 (昭和 50) 年 12 月

代表者 : 代表取締役 中村 俊之

資本金 : 4,400 万円

社員数 : 132 名 (2023 年 10 月現在)

事業内容 : 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、
業務用食品の製造・販売

企業 HP : <https://sankyofoods.co.jp/>

■ 報道関係者からのお問い合わせ先

三共食品株式会社 事務局

担当 : 岩淵 (携帯 090-5106-1492)

TEL : 0532-23-2361

FAX : 0532-23-2370

e-mail: n.iwabuchi@sankyofoods.co.jp