



れんこんパワー—説明資料

仲野産業株式会社



目次

- 1、ご挨拶
- 2、会社概要
- 3、商品説明
- 4、まとめ



ご挨拶

▶ 仲野産業株式会社は

れんこん・たけのこ・ごぼう・にんじん等の水煮、惣菜加工販売をしております。

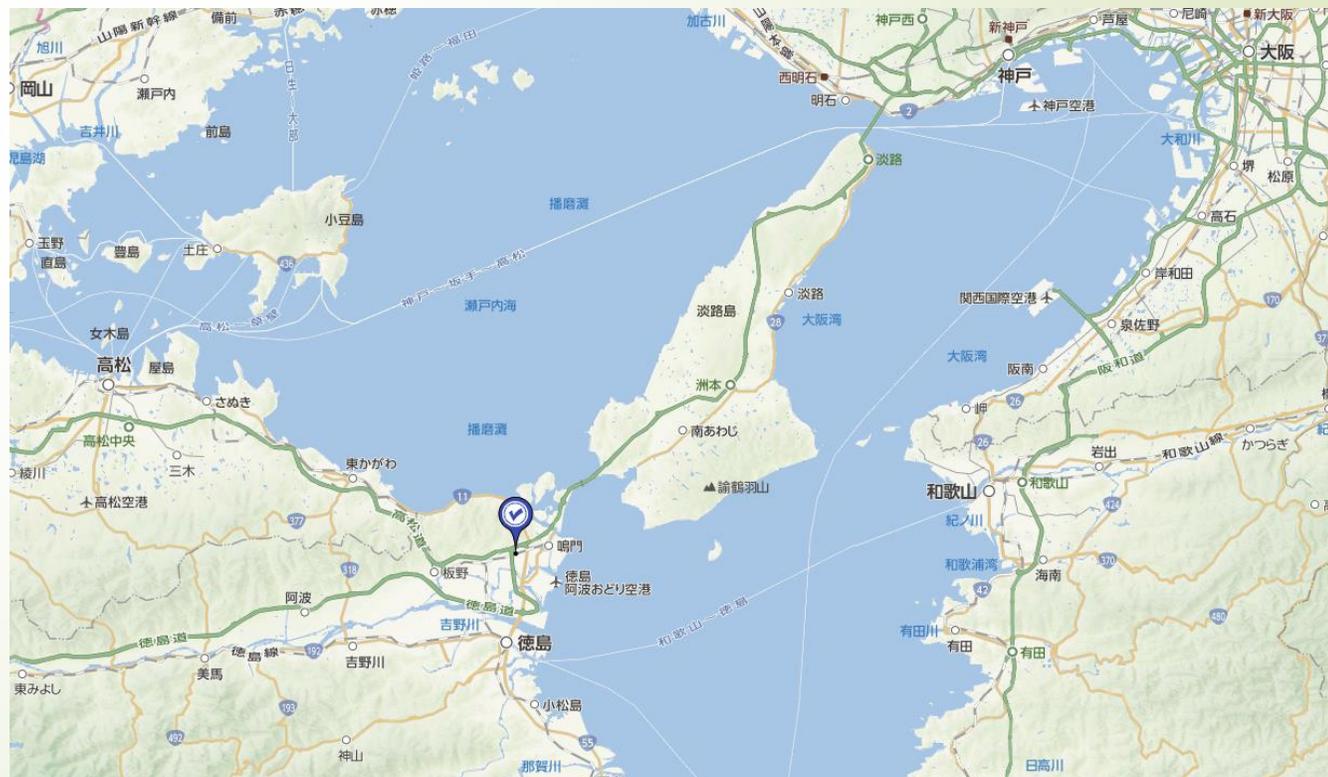
東は鳴門海峡の渦潮がとどろき、西に霊場四国八十八ヶ所の一番札所霊山時を拝む位置にあります。

徳島 鳴門の特産品には海の幸、さつまいも、大根とともにれんこんがあり、わが社は、この徳島産れんこんをメインに製造加工し、中国産輸入原料と併せお客様のニーズにお応えしております。

2017年8月には鳴門市内にれんこん料理をメインに「れんまるCAFE」をオープン。ゆっくり、くつろいでいただけるひとときを提供しています。

ご挨拶 徳島県鳴門市

- ▶ 四国の右端、淡路島に近く
- ▶ 関西圏との流通の
- ▶ 入口となっています。
- ▶ 夏には阿波踊りも
- ▶ 大人気です。



仲野産業株式会社 会社概要

- ▶ 代表者 山田 忠
- ▶ 所在地 〒772-0043 徳島県鳴門市大津町段関字東19番地
- ▶ 設立年 昭和52年3月
- ▶ 資本金 1,000万円
- ▶ 従業員数 30名
- ▶ 業務内容 水煮れんこん、酢れんこん、ごぼう、人参、たけのこ、筑前水煮 他
蓮根チップス、れんこんペースト、れんこん玉、れんこん餡子
れんこんまんじゅう、はさみ揚げ、ライスコロツケ、味付各種
和三盆アイス、れんこん細うどん、パウダー(れんこん・ケール)
- ▶ 関連会社 (株)フルーツガーデンやまがた、(株)鳴門のいも屋

事業内容 本社工場

- ▶ れんこんの一次加工をおこなっています。
- ▶ 業務用や学校給食、ホテル、和菓子屋に出荷。
- ▶ 支援センターオリーブの木様やシルバー人材の雇用で地域活性にも取り組んでいます。



事業内容 藍住工場

- ▶ 菓子製造業、冷凍、冷蔵業を取得し、
れんこんのスイーツやお菓子作りをおこなっております。
- ▶ 就労支援センターかがやき様や
地元農家様の協力も得て、おこなっております。
- ▶ 下の写真は大人気商品のれんこんチップスの製造様子です。
ひとつひとつ手揚げでおこなっています。これがおいしさの秘密です。



商品一覧

- ▶ れんこんチップス
- ▶ れんこん細うどん
- ▶ れんこんパウダー
- ▶ れんこんアイス
- ▶ 冷凍商品シリーズ
- ▶ 阿波のおもてなしシリーズ
 - (ピリ辛れんこん)
 - (ゆずれんこん)
- ▶ ケールパウダーetc.



素材の旨味がギュッと、とまらないおいしさ

れんこんチップス

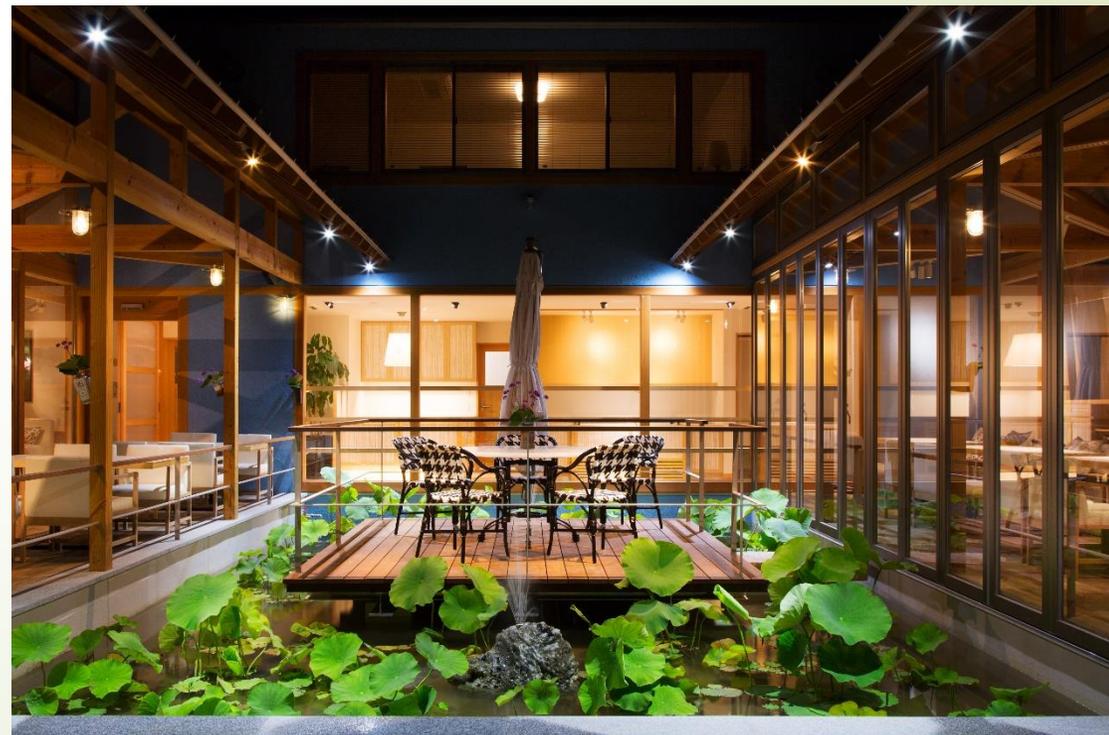
うす塩 コンソメ ハバネロ ガーリック のり塩 わさび



外食部門 れんまるカフェ



- ▶ れんこんをメインにした料理を展開。
- ▶ 地域の方の交流の場としても活用して頂いております。
- ▶ 夏には中央の蓮も大きくきれいに咲き、オープンテラスではペットを連れてこられるお客様も歓迎しております。



れんまるカフェメニュー

人気No.1のすだちうどんを筆頭に
れんこんを使った料理が満載です。

れんこん餡子を使った蓮のつぼみ（スイーツ）や
オーナーのイチオシれんこんミルクぜんざいも大好評です。
鳴門にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



徳島県鳴門市のれんこんについて

- 鳴門れんこんは色白でシャキシャキと歯切れが良く、柔らかい口触りや糸の引き方が強いのが特徴です。良質の粘土質の土壌で栽培され、一本一本手作業で掘って収穫されます。
- 徳島県は、れんこんの生産量で第1位を誇る茨城県(28000トン)につぐ第2位(7210トン)の生産量の町です。
- 旬は晩秋～冬にかけて。12月のおせちの時期が最盛期です。ミネラルたっぷり、歯ごたえ抜群。



れんこんの成分 その1

- ▶ れんこんは昔から「将来の見通しがきくとされ」縁起の良い食材とされています。
- ▶ れんこんには、ビタミンCが豊富に含まれておりその量はおよそレモンの1.5倍
- ▶ ビタミンCは体内で作ることのできない栄養素で、コラーゲンの合成には欠かせないものである為食事から補う必要がある。その他、メラニンの生成を抑え、しみやそばかすを予防する効果があります。と同時に免疫力を高める効果があり、風邪やがんの予防にも期待できます。
- ▶ カリウムも豊富に含まれており、ナトリウムの排出を促して血圧の上昇を緩やかにして、高血圧やむくみを予防する効果があります。カリウムが不足すると痙攣などを引き起こすことがあるので、しっかりと補って体の調子を整えましょう。
- ▶ れんこんに含まれる食物繊維は水に溶けにくい不溶性です。
- ▶ 不溶性の食物繊維は腸内の運動を盛んにして便通を促す作用がある為便秘の予防になる効果もあります。



れんこんの成分 その2

- これにより腸内の発がん物質も一緒に排出するので、大腸がんの予防にも効果があります。
- また、食物繊維にはコレステロールの吸収を抑制する効果、急激な血糖値の上昇を抑える働きなどもあります。
- れんこんの栄養成分の中でも特にピックアップされるのが、「ねばねば」成分のムチンです。
- このムチンは鼻や喉、また気管支などの粘膜を保護してくれるので、アレルギー症状を抑えてくれる効果があります。食欲不振や胃もたれの時は、れんこんやねばねば食品を食べてムチンを補い胃の調子を整えてみてください。
- 最後にタンニンと呼ばれる（ポリフェノール）も含まれており、胃潰瘍などの予防にもなります。また、れんこんを切ってしばらくすると黒く変色するのは、ポリフェノールがたっぷり含まれている証拠です。
- タンニンは抗酸化作用や殺菌作用、止血や鎮痛作用などに効果があります。またタンニンには下痢の緩和や改善などの効果もあるとされています。

れんこんの成分 その3

- 現代人がかかりやすい病気
喘息、花粉症、アトピー性皮膚炎、食物アレルギー、インフルエンザ
ドライアイ、ドライマウス、胃潰瘍、便秘、潰瘍性大腸炎（かいようせい）
がん、不妊など
- このような症状が出る人のほとんどは粘膜力が衰えているといえます。
- 体の粘膜の力が弱まるとかかりやすくなる病気といわれています。



商品説明

れんこんパウダー

- ▶ れんこんパウダーを食卓に！
- ▶ 徳島県産100%使用
- ▶ 低温乾燥で無添加、無漂白
- ▶ メディアでも話題になってきています。
- ▶ 生れんこんを調理するには手間がかかりますが
- ▶ パウダーなら時短にもなり、保存にも便利です。
- ▶ 1日ティースプーン1杯のれんこんパウダーを
- ▶ スープやカレーに入れるだけ。
- ▶ お子さまにも無理なく食べさせられます。



れんこんパウダーの使用用途

- サッサッと色々なジャンルのお料理に気軽にお使いいただけます。
- 練物、お吸い物、お鍋、お味噌汁、コーヒー、緑茶、紅茶、シチュー、カレー、クラムチャウダー、チャーハンなど
- ヨーグルトやスムージーに混ぜていただいても構いません。
- パウダーの量を増やしていただくことで、あんかけやとろみを付けることも可能です。



商品説明

れんこん細うどん

- ▶ とくしま特選ブランド認定。
- ▶ 栄養価が高い徳島産れんこんをうどんに練り込んでいます。
- ▶ 細乾麺仕上げですが、麺に腰があり、のど越しも良いです。
- ▶ れんまるカフェでも人気の商品です。



商品説明

あわ和三盆あいすシリーズ

- ▶ 徳島県の阿波和三盆を使用。
- ▶ 和三盆糖の風味豊かな味わいで、さっぱりした甘さが特長の贅沢あいすです。
- ▶ れんこん、鳴門金時、すだち、鳴門鯛の酒粕と地元原料にこだわって作りました。
- ▶ 卵アレルギーの方も安心の卵不使用あいす。(鳴門金時あいすのみ卵使用)



卵不使用・低カロリー

つぶつぶれんこん入り

あわ和三盆あいす



お中元ギフト全国発送承ります



商品説明

あわ和三盆れんこんあيس

- ▶ 卵を使用せず、植物性のクリームを使用することで、和三盆糖の
- ▶ 風味豊かな味わいで、低カロリーでさっぱりとした甘さが特長。
- ▶ ダイスにカットしたれんこんのつぶつぶとした食感がお楽しみいただけます。
- ▶ 1カップ(130ml)147kcalと、ヘルシーなスイーツ。
- ▶ ダイエット中の方にもおすすめ。



商品説明

あわ和三盆すだちあいす

- ▶ あわ和三盆糖と徳島産すだちを合わせたアイスです。
- ▶ すだちの酸味と和三盆の甘さがマッチし、さっぱりとしたアイスです。



商品説明

あわ和三盆鳴門金時あいす

- ▶ 和三盆糖の風味と鳴門金時の甘さが絶妙にマッチした
- ▶ 濃厚なあいすとなっています。(卵使用)
- ▶ 食べたときに鳴門金時の風味が口の中いっぱいに広がります。



商品説明

冷凍商品シリーズ

- れんこんを使用した冷凍のお惣菜シリーズ。

もっちり食感の本格派

れんこん
まんじゅう



手軽においしくおかず一品プラス

れんこん
はさみ揚げ



モチモチ 使い方いろいろ

れんこん玉

料理の主役にも脇役にもなる
冷凍庫にあるととにかく便利な食材！



商品説明

れんこん玉(冷凍)

- すりおろしたれんこんを米粉と一緒にまあるく丸めた「れんこん玉」。
- れんこんのシャキシャキした食感を、米粉のモチモチ感でつつんだやさしい口当たりは、お年寄りからお子様まで幅広くご賞味いただいている、れんまるの人気商品です。
- クセのない味は、どんなお料理とも相性抜群！
- レシピのレパートリーの幅を、手軽に広げてくれる逸品です。



商品説明

れんこんはさみ揚げ(冷凍)

- ▶ 独自の製法で、こだわりの食感を実現。おかずやお弁当に。
- ▶ れんこんのシャキシャキとした食感を残しながら、手づくりで作っています。
- ▶ 手軽においしくおかず一品プラス出来ます。
- ▶ 賞味期限は約半年。
- ▶ 遠くで一人暮らしをしているご家族への贈り物としても人気です。



商品説明

れんこんまんじゅう(冷凍)

- ▶ れんこんのシャッキリ感と葛粉のとろみがマッチして、まろやかな口当たりが楽しめるお惣菜です。
- ▶ もっちりした食感で素材の味を贅沢にお楽しみいただけます。
- ▶ 冷凍されたれんこんまんじゅうをそのまま揚げるだけでOK！
- ▶ 揚げたてはもちろん、冷めてからもおいしくお召し上がりいただけます。



商品説明

ケールパウダー

- ▶ 地元のこだわり農家 野本農園様の
- ▶ (カーリーノ・ケール)徳島県産100%使用
- ▶ 低温乾燥で無添加、無漂白
- ▶ ケールと言えば海外セレブ等や
- ▶ メディアでも話題になってきています。
- ▶ パウダーなら時短にもなり、保存にも便利です。
- ▶ 1日ティースプーン1杯のケールパウダーを
- ▶ スープやカレーに入れるだけ。
- ▶ お子さまにも無理なく食べさせられます。



商品説明

カリノー・ケールとは

- ▶ 地中海沿岸が原産で、キャベツの原種の
- ▶ 野生カンランにより近いと言われています。
- ▶ 生食でも苦味やエグ味は少なく癖がない。また、
- ▶ 加熱するとより甘みが出て、とても味わいが深くなる
- ▶ ビタミンやミネラルを豊富に含んでおり、
- ▶ 普通のキャベツよりも栄養価も高いです。
- ▶ 青汁の原料に適した野菜としても知られています。
- ▶ 野本農園様ではケールの状態も考えて、
- ▶ 早朝に収穫しています。



ケールパウダーの使用用途

- ▶ サッサッといろんなジャンルのお料理に気軽にお使いいただけます。
- ▶ パスタソースやお菓子作り、ヨーグルトやスムージーに混ぜるだけ。
- ▶ ケールには別名「若返りホルモン」とも呼ばれるメラトニンも含まれています。
- ▶ おいしく食べて健康にいかがでしょうか。
- ▶ れんまるカフェにて実食もできます。



商品説明

阿波のおもてなしシリーズ

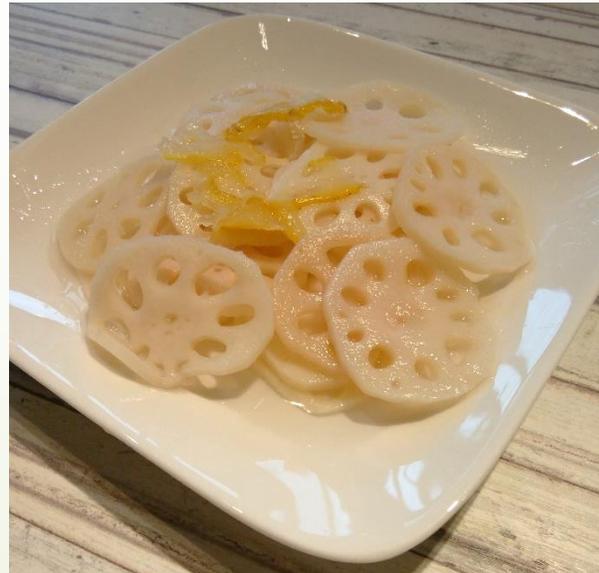
- ▶ 徳島県産のれんこんを使用したおいしい惣菜シリーズ。
- ▶ 徳島(阿波)のお土産にも最適です。
- ▶ れんまるカフェでも料理の付け合わせとして好評をいただいております。



商品説明

阿波のおもてなし ゆずれんこん

- ▶ シャキシャキとした蓮根の食感と、甘酸っぱいゆず酢の香りが絶妙にマッチ。
- ▶ 2015/01/12岡山で開催『第5回T-1グランプリ』の中四国ブロック予選
- ▶ 法人の部で、銀賞に選ばれました。
- ▶ ご飯のメにさっぱりして
- ▶ 夏におすすめです。



商品説明

阿波のおもてなし ピリ辛れんこん

- ▶ 鳴門れんこんは食べればシャキシャキと歯切れがよく、口ざわりもやわらか。
- ▶ そのれんこんをピリッと甘辛く仕上げました。
- ▶ あつあつのご飯のおともやおつまみにもどうぞ。



商品説明

阿波のおもてなし 鳴門金時カリッとポテト(冷凍)

- 鳴門金時芋を使用。
- スティックタイプでごまをからめ、外はカリッと中はほっこり、芋の味をしっかり保った仕上げで、食べだしたら止まりません。



商品説明

れんこんチップスシリーズ

- ▶ 徳島県産のれんこんを使用したおいしいお菓子シリーズ。
- ▶ パリッとした食感が特徴でヘルシーなおやつやおつまみとして
- ▶ そのままお楽しみいただくのはもちろん、サラダや肉料理や魚料理の
- ▶ つけあわせなど、さまざまな料理に使っていただくこともできます。
- ▶ フレーバーはうす塩、コンソメ、のり塩、わさび、ガーリック、ハバネロの
- ▶ 合計6種類あります。



素材の旨味がギュッと、とまらないおいしさ

れんこんチップス

うす塩 コンソメ ハバネロ ガーリック のり塩 わさび



商品説明

れんこんチップス うす塩

- ▶ スライスしたれんこんを、風味をそこなわないように、
- ▶ わが社独自の製法で味をつけてあります。
- ▶ あっさりとした塩味で、パリパリッとした
- ▶ 食感があとをひくおいしさです。
- ▶ 小さなお子様からお年寄りまで好まれる
- ▶ 薄味のれんこんチップスは3時のおやつ
- ▶ お父さんのビールのおつまみにも。



商品説明

れんこんチップス のり塩

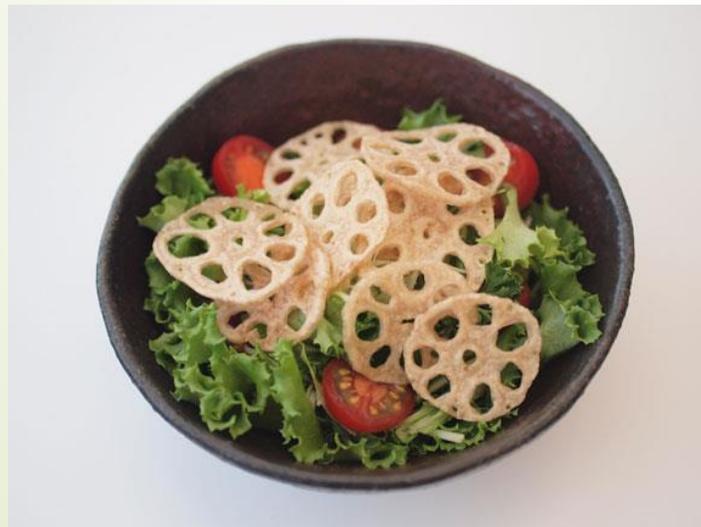
- ▶ れんこんの素材のおいしさを素揚げしてギュッととじこめた
- ▶ れんこんチップスは、ビールのおつまみにもぴったり！
- ▶ くせの無いヘルシーな植物油でカラッと揚げ、
- ▶ パリパリとした食感に仕上がっております。
- ▶ 磯の香りがふわぁと広がって、塩味とはまた違うおいしさです。



商品説明

れんこんチップス わさび味

- ▶ サラダに入れるとパリパリとしたれんこんの食感がお楽しみいただけます。見た目もたのしく◎
- ▶ わさびの香りと風味を感じられます。とても辛いと
- ▶ 感じられるかもしれませんが、ピリッと食べ始めるとやまらない！
- ▶ わさび好き、辛いもの好きにはたまらない、クセになる味です。



まとめ

- 以上の事から、人の体を体内から守ってくれるのは「粘膜」です。
- 粘膜力は自分で高めることができます。粘膜力を高めることにより健康寿命を延ばすことにも繋がります。

免疫力 = 粘膜力

- この様な、良い栄養素をたくさん持つ「れんこん」を取り扱う企業として、一人でも多くの方に知っていただき、少しでも人のお役に立つということを念頭にこれからも頑張って参りたいと思っております。



最後に

- ▶ 弊社は創業47年を迎えております。地元徳島鳴門の企業としても、地元住民の皆様のみならず、全国各地の方々や海外からの方々にも愛されるような企業を目指して参ります。

