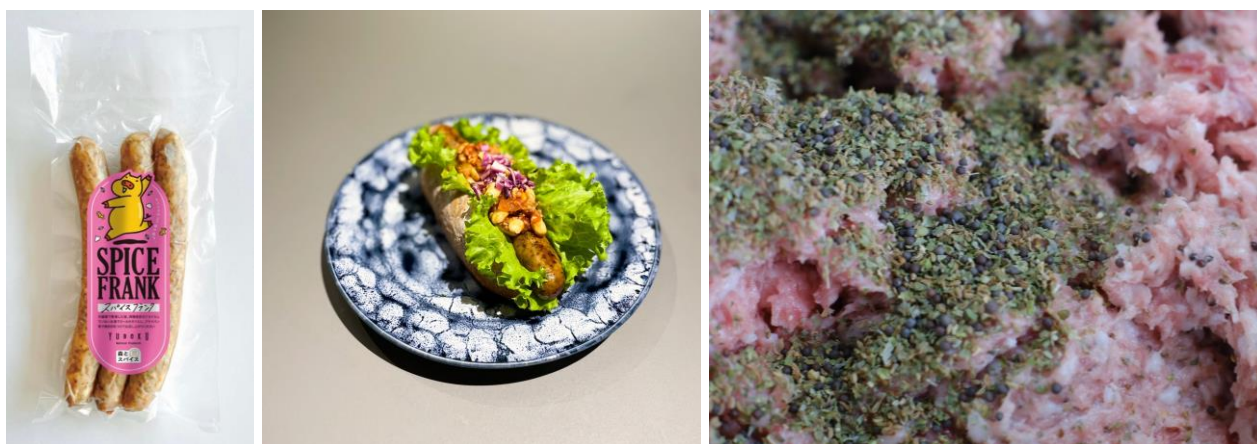


【森とスパイス×ゆうぼく】絶品コラボソーセージがついに誕生！
はなが豚 100%のジューシーお肉に独自ブレンドの3種のスパイスが香る。
～何もつけずにそのままでもホットドッグに挟んでも！辛くないのでお子様もOK！～



森とカンパニー株式会社（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、代表取締役：細羽雅之）が運営する、森とスパイス（所在地：愛媛県松山市 松山三越内、店舗責任者：吉井知世）は、2022年9月12日より株式会社ゆうぼく（所在地：愛媛県西予市宇和町、代表取締役：岡崎晋也）とコラボレーションしたソーセージ「スパイスフランク -スパイスの上で豚が躍る-」の販売を開始しました。

松山初のスパイス&ディップのテイクアウト専門店 森とスパイスでは、オープン当初より、株式会社ゆうぼくの①成長促進剤を使わずにのんびりと自然のままに育てる肥育方法②市場では価値が低く、子牛の段階で処分されてしまう雄の乳牛を引き取り、「熟成」という技術を使って価値を高め、命の価値を少しでも高める取り組み③飼料を通して地域内循環型農業を実現する取り組み、などに深く共感し、同社のはなが牛を使ったスパイスカレーを作り続けてきました。

森とスパイスのコンセプトは「スパイスはコミュニケーションツール＝スパイスコミュニケーション」。スパイスを通して株式会社ゆうぼくの取り組みを伝え、食の在り方について考えるきっかけになるような商品を作りたい、スパイスカレーよりももっと身近で、家庭の冷蔵庫に常にあるような商品は…と考えた末、完全無添加のはなが豚 100%のスパイスを使ったソーセージ、「スパイスフランク」にたどり着きました。

スパイスはブラウンマスタードシード、アジォワンシード、マジョラムを使用し、ニンニク、生姜をプラス。完全無添加で製造。粗挽きのお肉はジュワツと肉汁が出るほどジュージーで、シードもまま使用しているスパイスは噛めば噛むほどに香り立ち、爽やかな清涼感を感じることができます。

なにも付けずにそのまま食べてもおいしく仕上げています。辛い刺激のスパイスは使用していないのでお子様や辛いのが苦手な方もおいしく召し上がっていただけます。

■商品概要

商品名：スパイスフランク ースパイの上で豚が躍るー

価格：930 円（税込）、3 本入り（約 200g）

発売日：9 月 1 2 日

販売場所：松山三越 THE CENTRAL MARKET 内の森とスパイス店およびオンラインショップ、
いとまちマルシェ、西予市のゆうぼく本店

保存方法：冷凍

賞味期限：製造から 6 カ月

原材料：豚肉、香辛料、食塩、三温糖、にんにく、しょうが



■株式会社ゆうぼく 企画担当者の想い



企画担当者：株式会社ゆうぼく ブランディングマネージャー 池口峻平

私たちの企業理念に「ユニークから感動を創る」という言葉があり、私たちにしか出来ないことでお客様に喜んでいただける体験をつくれる企業でありたいという信念があります。

本コラボにあたり『今までにないソーセージを作ろう』という思いで、森とスパイスさんと試作開発を重ねました。「スパイスの上で豚が躍る」その言葉を表現するために個性的なスパイスに負けずお肉も感じられるように、お肉の挽き方やスパイスの配合バランスに工夫しました。

使用しているスパイスの中でアジォワンシードは、爽やかな辛味と少しの苦味を持つ特徴的なスパイス。ソーセージに使用した例が無く配合のバランスが難しかったですが、本コラボでしか作れないユニークな仕上がりになりました。

私たちのソーセージは、非常にシンプルな素材で作ります。しかしシンプルゆえに工程や素材が仕上がりに大きく影響してくるので、素材の鮮度や製造の細部にまで目を光らせ製造しています。

スパイスフランクは今までにない新鮮なソーセージ体験が出来るはず。このソーセージを通して、人生にも新しい体験という名のスパイスを取り入れるきっかけになってくれたら嬉しく思います。

■森とスパイス 企画担当者の想い



企画担当者：森とカンパニー株式会社 取締役社長 吉井知世

生産者に寄り添うとは…飲食に携わるようになってから、その答えをずっと模索し続けています。

料理の世界に入ったのはたったの 3 年前。そんな私が星付きのトップシェフと料理の完成度で戦うのは不毛であることは分かっていました。自分にしかできないことは何かと考え、それは「生産者さんの想いを知り、感じ、伝えることであり、私の大好きなスパイスの力を借りて、それを実現したい。」という想いに辿り着きました。

今回の企画もその取り組みの一つです。実際に牧場に行き、肥育方法はもちろん、畜産を取り巻く様々な課題を解決しようという挑戦の姿を知っていただきたい。何を運び、何を食べたいか。大切な人に何を食べさせたいか。

一本のソーセージから、たくさんの人にそのメッセージが伝わることを願っています。

■株式会社ゆうぼくについて



1990年3月 愛媛県西予市にて創業。自社牧場での肉用牛の肥育、精肉直売、加工品の製造直売、直営飲食店を一括して行っています。ルーツは、1980年に愛媛県西予市にて2頭のビニールハウスから始まった牧場。創業者である先代が自身の体調や農業経験から農業や添加物に頼らない農業をしたいという思いで、成長促進剤不使用の自社配合の牛の肥育や、無添加のハムソーセージの製造などを行なってまいりました。現在は『ココロとカラダをつくる』というコーポレートスローガンのもと、健康的で体にうれしい素材で、ココロがよろこぶ食体験をお届け出来るよう運営しています。

所在地：〒797-0045 愛媛県西予市宇和町坂戸 553-1

電話番号：0894-62-5877

店休日：月火

営業時間：10:00-18:00 (西予本店)

代表：岡崎晋也

公式ページ：<https://yuboku.jp/>

■森とスパイスについて



2021年10月26日、松山三越地下1階にオープンした、松山初のスパイス&ディップのテイクアウト専門店。

ルーツは、愛媛県松野町・四万十川源流「森の国」。森と生きることは、自然のリズムにそっと寄り添い、森の寛容さ、やさしさ、力強さを感じる。そして、ありのままによいと気づくこと。スパイスはみな植物であり、大地の恵みの結晶。体の調子を整え、体もつ本来の力を引き出してくれます。スパイスの香りに身を委ね、スパイスの力を感じ、世界中で親しまれている多様な使い方やおいしさを発信し、「森の国」とスパイスの掛け合わせで、地域生産者と食卓を繋ぐ役割を担っていきたくと思っています。

所在地：愛媛県松山市一番町3丁目1-1 松山三越 B1

電話番号：080-3920-0824

店休日/営業時間：松山三越に準ずる

店舗責任者：吉井知世

公式ページ：<https://morito-spice.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 東携帯：080-5232-0821 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

森とカンパニー株式会社 広報担当：東（あずま）