

会社訪問 “食”を通じて大崎をPR!

本町永吉で食品加工・製造販売業を営む株式会社コーセンは、平成2年8月に操業を開始しました。

当初は、こんにやく・ところてんの製造販売からスタート。平成6年には、葛(くず)を使用した和菓子用の葛きりの販売を開始し、平成8年からは葛もちの製造に着手し、事業を拡大してきました。

葛は、地元では『かんねんかずら』と呼ばれるつる性の多年草で、この地下茎に良質の澱粉が含まれており、これが葛粉の原料になります。鹿児島は、日本有

数の葛の生産地。なかでも地形、地質などからほとんどが、大隅地域に自生しているそうです。

万葉集などにも登場する葛は、古くから体を温めたり、血行を良くする効果があり、風邪薬(葛根湯)や胃腸不良の時の民間治療薬として重宝されてきました。

近年、健康志向の高まりも手伝って、自然食品や健康食品としても注目をあびています。

吉留さんは、この葛を使用したデザート菓子『くずもっちゃん』を考案。黒ゴマや芋などどじつくりと練

りあわし、豊かな味わいに仕上げました。

『くずもっちゃん』は、なめらかな食感や、ほのかな甘み特徴で、現在、空港や、高速道路のパーキングエリア、道の駅などで販売されており、特に女性に多くの支持を得ているそうです。

平成21年に行われた『かごしまの新特産品コンクール』では食品部門148品目の中から奨励賞を受賞されました。また、翌年に行われた各地域で自慢の食べ物・工芸品・ご当地商品を集めて行われたコンクール『鹿児島島の逸品』でも大隅半

島代表として奨励賞を受賞されています。

新たな事業として5年ほど前から、期間限定の食材を一年中楽しんでもらいたいと水煮加工を開始されました。現在、つわぶきと竹の子を取り扱っており、竹の子においては、昨年、航空機の機内食に採用されたそうです。

吉留さんは「鹿児島のお土産の代名詞になるように、これからも地産地消にこだわった商品開発に取り組みたい。鹿児島や大崎のPRにもつなげたい」と話されました。



会社概要

事業内容

○食品加工・製造

設立 平成2年8月

代表者 代表取締役 吉留泉

従業員数 15名



▲代表取締役の吉留泉さん



▲工場内には、様々な食品加工プラントが整備されていました。



▲様々なバリエーションの葛もち



▲奨励賞を受賞した『くずもっちゃん』