



青山千景がリーダー直撃
21世紀のフロンティア
 連載15回目は、オシキリ食品・押切拓郎専務(42)。全国の品評会でも上位にランクされる十勝納豆を提供している。豆腐、こんにゃく、がんもどきなども製造。今夜、あなたが食べるおでんの具は同社の商品かもしれません。(次回は17日掲載予定)

やっこの上に納豆

自社製品のヘルシーさを身をもってアピール

「毎朝、冷ややっこの上に納豆を乗せて食べています。高タンパクに低カロリーで健康的なことは間違いありません。半年で10kg痩せました。もちろん、運動もしていますが…」

「それは凄い!私も今からスーパーに買いに行かなきゃ。」

「道内全域のスーパーなどに卸していますが、全国納豆鑑評会で何度も賞を頂いています。北海道の大豆

半年で10kg減



「道内全域のスーパーなどに卸していますが、全国納豆鑑評会で何度も賞を頂いています。北海道の大豆

オシキリ食品の工場の商品の油揚げを手に笑顔の押切専務と青山

△押切 拓郎 (おしきり・たくろう) 1973年(昭和48)5月20日、札幌市生まれの42歳。札幌東陵卒。アルバイトでためたお金で、オーストラリアへ渡りワーキングホリデーを経験する。96年に帰国しオシキリ食品入社。08年専務取締役に就任した。

♡青山 千景 (あおやま・ちかげ) 1986年(昭和61)1月17日、札幌生まれの29歳。北海学園大卒。07年度ミスさっぽろ。TVh「旅コミ北海道」や、FMノースウェーブ「カモシダサナイト」に出演中。

▽オシキリ食品 本社・江別市工栄町5の7。1953年設立。従業員260人。本社工場のほか、江別お豆腐工房、江別お豆腐ファクトリー、当別もやし工場を所有。納豆は1日8万個、豆腐は10万丁製造している。



会社のロゴをまねて、押しボタンの味を頂きましたが、味も濃厚で豆のいい香りがしました。

「ありがとうございます。」

「大豆本来の味を楽しんでもらえるのもうれしいですが、最近は変わりネタにも挑戦しています。」

「変わりネタと言うと…」

「デザート感覚で食べられるものと考え、バナラ豆腐やマロン豆腐を出しました。フレーバーを使ったもので、カボチャ豆腐も予定しています。」

「面白いラインアップですが、なぜそのような商品を作ろうと考えたのですか。」

「乳製品が食べられないアレルギーの人や、ダイエット中の人にもプリン感覚で食べてもらいたいと思って出していますので楽しみにしてください。」

「ほかに新しい取り組みはありますか。」

「苗穂にあった工場の跡地を利用して、カット野菜を発売する予定です。一人暮らしの方が増えて豆腐も最近では小分けパックが主流になりつつありますから、需要があると考えています。」

「社としての目標は?」

「14年度の売り上げは36億円でしたが、50億円を目指したい。目標達成へ納豆のように粘り強く、おでんのようにホットにやっけていきたいと思っています。」

「糸を引かない納豆を考えたいです。まだ開発段階ですが少し食べやすくなるでしょうね。」

おでんの具も豊富

「ほかに豆腐、こんにゃくなども作っていますよね。」

「納豆、豆腐、もやし、油揚げ、こんにゃく、しらたきを作っています。全部で228銘柄あります。」

「この季節に恋しいおでんの具がいっぱいですね。」

「道内のセブンイレブンで売られている具に注目してみてください。焼き豆腐、厚揚げ、がんもどき、こんにゃく、しらたきは当社の商品なんです。」

「おでん以外に美味しい食べ方は?」

「こんにゃくを薄切りにして焼いてみてください。それに焼き肉のタレをかけて食べるとおいしいですよ。腹持ちも良くてヘルシーです。」

「座右の銘は迷ったらずに、色紙に記す押切専務。」

「納豆はよくかき混ぜるとおいしくなると言いますが、どっでしよう。僕は、あまりかき混ぜない方が好きですけどね(笑)。」

「お薦めレシピはありますか。」

「油揚げをトースターでカリカリに焼き、細かく刻んで納豆に混ぜるとおいしいですよ。ぜひお試しください。」

「納豆が苦手な人もいますか。」

「右に50回、左に50回かき混ぜると、さらにまろやかにおいしくなると言つ社員がいますが、どっでしよう。僕は、あまりかき混ぜない方が好きですけどね(笑)。」

「おでん以外の美味しい食べ方は?」

「こんにゃくを薄切りにして焼いてみてください。それに焼き肉のタレをかけて食べるとおいしいですよ。腹持ちも良くてヘルシーです。」

目指せ年商50億

「社としての目標は?」

「14年度の売り上げは36億円でしたが、50億円を目指したい。目標達成へ納豆のように粘り強く、おでんのようにホットにやっけていきたいと思っています。」