

Miya foods 様

今回は坂祝町取組で My Chili(マイ チリ)という唐辛子ソースを製造・販売されている Miya foods(ミヤ フーズ)様のご紹介です。

代表の宮城リュウジさんに「なぜ唐辛子ソースを作るようになったのか？」をお尋ねすると、「日本には唐辛子ソースでポピュラーなものはタバスコくらいしかなく新しい唐辛子ソースのニーズは必ずあるはずだ」と、美味しい唐辛子ソースを何とか自前で作れないものかと思案している時に、ホームセンターで日本では珍しいスコピオン唐辛子の苗を購入したのがきっかけとなり、自ら唐辛子ソースの製造を始めたそうです。

おいしい唐辛子ソースを作り出すまでには1年以上の年月と、幾度となく繰り返した試行錯誤の積み重ねが必要でした。味見にもたくさんの日本人やブラジル人にお話し、食塩やトマトピューレなど原料の万人に好まれる「黄金比」をやっとのことで見つけ出し、レシピのマニュアル化に成功しました。その根気と頑張りには頭が下がる思いです。その後、坂祝地内の畑で唐辛子を自家栽培するようになり、現在は、坂祝町産で添加物の一切ない唐辛子ソース（小辛～激辛まで4段階）を提供するまでになりました。

課題は販売の強化だそうです。現在、ネットショッピングや近隣の温泉施設などで店頭販売されるとともに、昨年から坂祝町ふるさと納税サイトにも登録され、販売実績が徐々に増えつつありますが、今後さらに坂祝町商工会の支援も受け販路拡大に努められる計画です。

お聞きしたところ生産余力はまだ十分にあるので、ぜひ生産工房がフル操業になるよう広く町民の皆様のご支援をお願いいたします。



No.188 号掲載の記事の訂正とお詫びについて

次のとおりP7の記事に誤りがありました。訂正してお詫びいたします。

誤	⑦欄の賛否状況	すべて○	➡	正	⑦欄の賛否状況	すべてー
	⑧欄の賛否状況	すべてー			⑧欄の賛否状況	すべて○

