

**ミドル企業**  
**きらり**

**ポールスタア たれ・ソース製販**

食品加工のポールスタア(東京都東村山市)は防腐剤などの添加物を使わないたれやソースで知る人ぞ知る存在だ。品ぞろえは約400種類に及ぶ。消費者向けにソースの手作り体験施設を設けたほか、手軽に料理が作れる合わせ調味料を売り出すなど、無添加ブランドの浸透に力を入れる。

**無添加ブランド磨く ■ 手軽に料理、合わせ調味料も**

主力製品のたれやソースの大半は、うま味調味料や防腐剤、増粘剤といった添加物を使わず、しよゆやスパイス、野菜などを組み合わせて作っている。例えばソースを茶色に着色するときは、添加物であるカラメルを代わりに黒糖を使う。

桜井憲一氏が社長に就いた1977年、同社は



原材料にこだわった無添加製品でブランド力を高める(東京都東村山市)

江戸時代からの祖業であった「東村山ソース」など、るしよゆ醸造から、食沿線の農産物を使った品加工に業態を変えた。「沿線シリーズ」がある。就任から間もなく、商品は、イカスミ入りの「黒からの要請で無添加ソー焼そばソース」を使った。大手とのすみ分けを市内の飲食店に提案。商品が柱に据えた。今では約100店が客に提供している。

商品開発はフランス料理、イタリア料理のシェフの経験を持つ2人が中心となって進める。「料理をつくる感覚で迅速に試作し、提案する」(桜井社長)と

井社長)のも同社の強みだ。ある高級スーパーのプライベートブランド(PB)自主企画)商品に使う業務用ソースは、試作の打診があった翌日にサンプルを届け、すぐ採用されたという。

消費者向けには地域産の狭山茶を原料に加えるだけなく、混ぜて料

**《会社概要》**

▽本社 東京都東村山市  
▽事業概要 たれ、ソースの製造販売  
▽創業 1850年  
▽従業員 80人  
▽売上高 12億5000万円  
(2020年4月期)

理ができるものをつくりたい」(桜井社長)と、6月に2種類のパスタソースを発売した。新型コロナウイルスの感染拡大で、自宅で簡単に調理できるパスタソースが品薄になった時期の投入と重なり、生産に追われるほどのヒットとなった。

10月からは、野菜などの食材と混ぜて炒めるだけで作れる合わせ調味料を売り出す。「なすの甘みそ炒め」など5種類で、年間3000万円の売り上げを目指す。品目は順次増やす。

パスタソースや合わせ調味料の投入効果もあり、21年4月期の売上高は前期比12%増の14億円を見込んでいる。

ソースの手作り体験ができる施設は手狭なため、21年3月にも本社敷地内に新たな建屋を設けるといふ。約50人が参加できる体制をつくり「パスタ」などでも客を呼べるようにしたい」(桜井社長)考えた。

井社長)考えた。(多摩支局長 一丸忠晴)