卓　　話

平成 26 年 3 月 4 日

『食の想いで』

プランマップ　木村 孝様

プランマップ業務内容

愛情たっぷりに育てられた地元農畜産物を提供いただき、大切に加工いたします。
そんな自慢の逸品を優しさと真心を込めてお届けさせて下さい。

食の想いで

私は平成13年4月にプランマップを立ち上げました。それまで食品販売会社に勤務しながら、時代の流れを体験しました。
食は毎日怠ることなくバランスとタイミングが程良いと健康が保たれると思っています。スローフードと呼ばれる食の考え方に想うと同時に化学農薬、化学肥料を一切使用しない農業家の方の生産する野菜を畑で食べ感激しました。この野菜で調理したら化学的な調味は不要だなと思ったほどです。そして、この一生懸命な人達と仕事がしたいと思うようになり、平成20年7月に農商工連携の取り組みとして、岐阜県の経営革新計画を商工会の指導の下、認定いただきました。

今は盛んに昭和30年代の懐かしさに思いが寄せられていますが、私もその時代に生まれ育ちましたから、その懐かしさが出会いにより更に膨らんでいます。今の時代、比較的季節感がなくなっていますが、懐かしの頃は、今しか採れない物しか食べられなかった。自然のものがお相手だから当然のことと理解しながら、今その素材を加工するとなると、旬のものに合わせることが難しくなっていますが、昔ながらの旬の母の味を想い出しながら、とことん拘り続けたいと思っています。誰にでもその人の想いのある母の味、そんな想いを分かち合いながら創る優しい人達の真心料理。創ることは慈しみそのものと思います。見習いたいです。

私は、そんな母の手作りの味を懐かしさとときめきで創ってみようと思い、「何処にでもある、何処にもない母の味」　そんな創造しい人を目指しています。

何処にでもある何処にもないオリジナル商品の開発・販売をしております
業務内容と心延べ

- 岐阜県内の素材を中心に考えた商品作り
  米と野菜を中心にしています（小麦粉は使いません）
- 食料自給率を岐阜県から上げていくことが目標です
  50キロ圏内の食材を60%以上使用します
- “何処にでもある何処にもない”商品作りを基本としています
- 手作りの味（母の味）、昔懐かしさを郷土料理で味わっていただきます
- 農畜産関係者の方と常にトレンド等情報を共有しています
- 化学農薬・化学肥料不使用、クリーン農業で大切に育てられた野菜に拘ります
- 地産地消農地産物を使用した手作り業務用惣菜（オリジナルで創ります）
- 美濃路の食材を使用したイベント関係での販売
  販売商品は米粉のお好み焼きと美濃コシヒカリ米五平餅（くるみたれ）、ヘルシーポークコロッケ、キムチコロッケ、ヘルシーポークフランク、ヘルシーポーク豚まんなどオリジナル商品ばかり

販売商品と販売先様・仕入先様

主な販売商品

- 富士牛乳ソフトクリームミックス
- 美濃コシヒカリ米手握り五平餅
- 美濃路ヘルシーポークコロッケ・ヘルシーポークメンチカツ
- 美濃路ヘルシーポークフランクフルト
- 美濃路ヘルシーポーク豚まん
- ミルキークイーン玄米ごはん団子
- 地産地消農畜産物を使用した手作り惣菜（冷凍及びチルド）
- 岐阜県産紅茶

販売先様（敬称略）

- 株式会社オアシスパーク（川島PA河川環境楽園）
- 日本料理たくあん
- 有限会社豆家genge
- 日本ハイウェイトールシステム（日本坂PA）
- 株式会社創寫舘（サクラヒルズ川上別送・川地家）

主な仕入先様（敬称略）

- 中濃ミート事業協同組合
- エイテイエイト株式会社
- 米のきむらや
- サンキョーヒカリ株式会社
- 株式会社エースベーキング
- 有限会社ふる里農園

美濃路の野菜・お肉を更に美味しく
食後のデザートも岐阜県産で

煮込み野菜ソース300ml

野菜（トマト・りんご・玉葱・にんにく・生姜）を丹精込めて煮込み、たっぷりのレモン果汁でさっぱりと味を調えました。勿論、化学調味料・保存料・着色料など使用せず、メイン料理の味を損なわないよう仕込みました。中濃ソースですが粒々の野菜が主に入っているため、ご使用の際によく振ってからご使用下さい。野菜・お肉をたっぷり使った炒め物やキャベツの千切り、トマトスライスサラダには絶品です。

岐阜県産紅茶（東白川村産）70g

お茶の生育にとって限界である極限の地（東白川村）で大切に育てられた茶葉で紅茶に仕上げました。“紅茶の美味しい淹れ方”を参考に岐阜県産果実を使ったジャムをたっぷり入れてデザートティをお召し上がり下さい。

玉葱がおいしく食べられるドレッシング

玉葱は体に大変良い万能野菜です。セロリなどくせのある好き嫌い多い野菜類をマリネ風に食べられるドレッシングです。原料は、岐阜県近郊の米を活用した米油と上之保のゆず、岐阜県産のりんご酢などに拘って作っています。