

「関西えもん」サイトで『旨っ!カップシリーズ』が販売されています。

読売ファミリー 2017年4月5日号

# カップ寿司 “器ごと、食べられます!!”

ご飯と具をのせ “旨っ!カップ”

春本番! 何かウキウキしてきますな。家族そろってピクニックやパーティーもいいですね。そんな時に盛り上がるのが、手巻き寿司。海苔にご飯をのせて、好きなネタをクルクルッと巻いて食べる! 想像しただけで、ヨダレが出てきそう。

**木村アルミ箔 (大阪市)**  
『旨っ!カップ』のおいしさを動画でご確認ください!

**食品でカップを作る 新発想**

その手巻き寿司に革命を起そうとしているすごい会社「木村アルミ箔(大阪)市」へ取材に行ってきた。手巻き寿司に革命? 人が巻かずロボットが巻いてくれる? いやいやA1(人工知能)がネタを選んでくれる? そんなアホな……

実は海苔が通っていました。普通、海苔はシート状ですが、こちらの海苔は立体成型したカップ状になっています。巻くのではなく、カップにご飯を入れ、その上にネタをトッピングする手法です。

そう、巻かずにのせる手巻き寿司。まさに革命ですな、確かに。でもそうなるらいいかも……。商品化されたのは、カップ寿司用「旨っ!焼のりカップ」(24枚入り)、「旨っ!おぼろ昆布カップ」(12枚入り)。値段はいずれも410円(税別)です。

パッケージには手巻きではなく、「カップ寿司用」と印刷されています。手巻きかカップ寿司か? 呼び方はどちらでもよいのです。ただ、これなら手に海苔やご飯がついたりしますが、こちらは一口サイズにまとめられ、簡単にパクッと食べられます。子どもさんには喜ばれること間違いなし。

ご飯の上のせるネタを工夫して、うまく噛るとごまの香りのような香気も、黒っぽい焼き海苔と薄緑色

3代目社長の木村裕一さんに、カップ寿司開発の背景をお聞きしました。その中で明かされたのが、創業昭和50年代に続く家訓「よそとちやうことせなあかん」でした。そう、人と同じことをしては、勝てません。どう差別化するかです。

木村アルミ箔さんは、日本でも一番古いアルミ箔の専門問屋でした。その後、マドレーヌや弁当のおかず入れの銀紙容器を作ります。さらに、コンビニ弁当が登場し、銀紙は電子レンジで「チン」できないことを知り

「よそとちやうこと」して成功すると、銀紙ではなフィルム状のおかず入れを開発されました。さらに、ISO22000を取得して食品分野にも進出、ローレルキープで開発されました。関西の逸品を集めたウェブサイトを「関西えもん」にしました。『旨っ!カップ』を開発しています。海苔のほか、かつお節、大豆、さらに人参、大根の器まであります。

「竹原 信夫」

「関西えもん」サイトで購入できます

カップ寿司用  
「旨っ!焼のりカップ」  
(24枚入り) 410円

カップ寿司用  
「旨っ!おぼろ昆布カップ」  
(12枚入り) 410円

問い合わせは「木村アルミ箔」  
☎06(6754)7263  
(9~18時、土・日・祝日除く)

読売ファミリー 関西の会社応援サイト **関西えもん!**  
<https://www.yomifa.com/e-mon/>

**動画**

「旨っ!カップ」のおいしさを動画でご確認ください!

右のコード画像を読み取ってください。


