

特別賞

井上スパイス工業株式会社【上尾市】

無農薬栽培されたとうこんをベースにこだわりの原料を使用し、化学調味料や添加物を使わずにカレールウをはじめ、様々なスパイスを製造販売。

平成17年に工場見学ができる新工場「スパイス王国」がオープンし、ガラス越しに約1万8000食分のカレールウができるまでの製造ラインが見学できる。会長自ら頭にターバンを巻き「スパイス探検隊」隊長として積極的にお客様をもてなし、スパイスの文化や楽しみを紹介している。



① 見る、触る、味わえる工場見学

見学するための通路はガラス張りになっていて、通路から製造過程を見学しながら、ガラスに貼られた解説パネルを見ることができる。ガラス張りの向こう側で何が行われているかをより具体的に知ることができる工夫がされている。

スパイスの原料を手にとって触れられるようにし、さらに原料をすり鉢でつぶし、その香りを体験できる。また、子供達には「スパイス人体実験」と名付けて原料を口にしてもらい、カレーの中の一つ一つスパイスは実は苦かったり、くさかったり癖のあるものが集まってできていることを伝えている。



② 地域との取り組み

地元上尾市の特産、小松菜と酒粕を使用したアッピーカレーの製造や工場敷地内でカレー祭りの開催、地元の幼稚園でのカレー作り体験などイベントに積極的に出店、参加をしている。

③ 食でおもてなし

小麦アレルギーのお子さんのために小麦粉やスパイスを抜いたカレーや減塩カレー、ハラールカレー（イスラム認定）、オーガニックカレーなど製造。

④ 新しい取り組み

工場敷地内に飲食と販売ができるトレーラーハウス型の直売所を平成27年12月オープン。