

三重のピカ1 新シリーズ  
 三重県に本社のある企業の  
 ピカ1商品を紹介しします。

**井村屋製菓株式会社**  
 imuraya

**SPOT**

～明治29年「井村和藏」が三重県飯南郡松阪町（現在の松阪市中町）において和菓子製造業として創業～

- 所在地／〒514-8530 三重県津市高茶屋七丁目1番1号
- 代表者／代表取締役社長 浅田剛夫
- 事業内容／菓子、食品、デイリーチルド、加温、冷菓、冷凍菓子、調味料製造・販売及びそれに付帯する事業、レストラン事業
- 企業理念／楽しい商品 すぐれたサービス

【URL】<http://www.imuraya.co.jp/>

## ピカ1 あずきバー

### ゆであずきの技術が「あずきバー」誕生へ

昭和37年、アイス事業をスタート。自社の特徴を生かした商品開発との思いが形となり、昭和47年、ついにあずきバー（当時30円）の販売を開始しました。生豆から加工する独自の技術と、添加物、安定剤、香料、色素を一切使用しないこだわりは今も引き継がれ、他社にない豊かな小豆の風味を実現しています。この優しい味は、親から子孫へと次の世代にファンを広げています。



▲1日50万本のあずきバーを生産 圧巻!

### 世界の井村屋へ

「他社のマネをしない」という信念は、企業の品質保証に賭ける熱意と地道な努力を育て、「ゆであずき」を国際品評機関2009年度「モンドセレクション製菓製品部門銀賞」、あずきバーを2009年度「ロングセラー賞」受賞へと導き、国内外に名を轟かせています。



▲あずきバーが2009年度「ロングセラー賞」に輝く



▲抹茶とあずきの絶妙な味に納得!!



◀7月1日 あずきバーの日 健康にいいあずきを使ったあずきバーを食べて元気になろう!!



▲人気の和風アイス あずきバー 宇治金時 ミルク金時

### 売上No.1あずきバー

あずきのいい香りが広がっている工場で生産されるあずきバーは、凍結工程から包装されるまで、なんと7分。ぞくぞくと出来上がるあずきバーに圧倒されます。国内で2社しか採用されていない急速冷却が可能な「バーサーライン」を導入する事で、1日に50万本、グループ全体で年間約2億本の生産販売を誇っています。これは、日本のアイスクリーム、氷カテゴリーで売上No.1の実績です。

あずきバーは最初、少しかたい食感が特徴ですが、食べ進めるうち、あずきの色が鮮明になる頃が、さらにGoo! 口の中であずきの粒が程良くとろけて格別だよ

あずきバーの大ファンです 今回、取材であずきパワーの凄さに感服しました!

中村 レポーター

## クラブ・サークル

### 水泳部

活動は 5月末～8月 三重大学内プール  
 オフシーズン 近くのスイミングスクール

僕たち水泳部は現在部員が28名で、大学から水泳を始めた人やインカレ※を目指している人など様々なレベルの人がいますが、それぞれのレベルに合ったメニューで日々練習に励んでいます。試合では、部員みんなの応援が力となり、ベストタイムが出た時の喜びは感無量です。

また、練習後にはみんなで食事に行ったり、秋旅行やスキーなど月々の行事もあり、同学年はもちろん先輩や後輩、みんな



で楽しく活動しています。



※インカレ：カレッジ対抗スポーツ競技大会、各種スポーツ全日本学生選手権大会 など

代表 山崎哲史 (工学部建築学科 3年)

### ベンチャーサークル

活動は 毎週木曜日12:00～13:00  
 生物資源棟117番教室



▲御浜町にて

三重大学ベンチャーサークルは、「何かやりたい」「学生で出来る事って何?」と考えている学生が集まって、ディスカッションをしたり、イベントを主催したり、起業を目指す学生を支援するサークルです。

これまで、「つ・だいもん学生マルシェ」、「ツリーハウスプロジェクトIN美杉」、「ビジネスプラン作成合宿」、「農業インターンシップ」、「たこのすけ」、「ビジネスプランコンテスト」などの活動をしてきました。今後も、インターンシップや地域活性化につながるようなイベントを開催していきたいと思っています。



代表 稲富研祐 (工学部建築学科 2年)