

井上通信

No.29

カンボジア産カシューナッツ11月発売！

「INOUE OKUN PREMIUM」

さて、このたび当社は、カンボジアのHCS
T社と独占販売契約を締結し、2026年11
月よりカンボジア産大粒カシューナッツの本
格販売を開始いたします。商品名は、

「INOUE OKUN PREMIUM（イノウ
エ・オークン・プレミアム）」です。

「OKUN（オークン）」とは、カンボジアの言
葉で「ありがとう」の意味。栽培から収穫、出
荷までを手作業で丁寧に行ってください。現地
スタッフへの感謝を込めて名付けました。原料
は、カンボジア北東部のストウントレン州で育
つ希少種「M23」。メコン川の支流が合流する
土地の、養分豊かな赤土が育んだ極大粒で、
濃厚な甘みとクリーミーな食感が特長です。
味わいは「ロースト」「うす塩」「胡椒」「ミルク」
「シナモン」の5種類。おやつにも、お酒のおつ
まみにも、その日の気分に合わせてお選びい

ただけです。

この事業の背景には、ひとつの想いがあります。
かつてカンボジアには国内で加工する設備がほと
んどなく、収穫されたカシューナッツの多くがその
価値を見出されないまま各国へ運ばれていまし
た。私たちは、このカシューナッツの美味しさを実
際に体感し、この流れを変えたい、現地の農家へ
還元したいと考えました。そして、もっと多くの方
に知ってほしい。その思いからHCS T社とタッグ
を組み、収穫後のナッツを現地で加工・製品化す
るための供給環境を整えました。

そして、今号より「カシューナッツだより」の連載
を開始します。今後は「井上ワイナリーだより」と
交互にお届けしますが、今号は2本同時に掲載し
ています。ぜひ、あわせてお楽しみください。カン
ボジアの大地と、現地
の方々の手仕事で育ん
だひと粒。その味わい
を皆様の食卓にお届け
できる日を、社員一同
心待ちにしています。

執行役員 技術開発部長
平岡 幸浩

平岡執行役員の一言

事業展開に伴い、東南アジア各国に渡航する
機会が増えました（写真はタイの空港）。
あらためて、お客様は日本だけではなく世界
中にいるということを感じています。『百聞
は一見に如かず』とは良く言ったもので、訪
問することで日本と違うことと同じことを肌
で感じる事が出来ています。時差、食事、
移動など大変なこともあります。片言の英
語と翻訳アプリを駆使して、これからも東南
アジアへ行ってきます。

TOPICS

社内行事 (2026年10月1日)

2026年度内定式を執り行いま
した

会社見学 (2026年9月18日)

稻生小学校の先生方が稲生工
場を訪問されました

採用 (2026年8月5日)

採用サイトを全面リニューアル
しました

最新情報やお得
な特典を順次お
届けしますの
で、この機会に
ぜひ公式インス
タグラムを登録
ください。

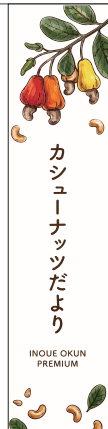


新商品&キャンペーンのお知らせ！

井上石灰工業は、カンボジアのHCS T社と独占販
売契約を締結し、2026年11月よりカンボジア産
大粒カシューナッツを本格販売いたします！
その名は「INOUE OKUN PREMIUM」。

厳選された大粒ナッツの豊かな風味と贅沢な食感を
ぜひお楽しみください。

さらに発売に先立ち、特別キャンペーンを実施中！



8月からブドウの収穫が始まると、ワイナリーは一
気に活気づきます。収穫したブドウを選果し、除梗・
破碎・圧搾。仕込んだワインはすぐに発酵を開始し
り、温度や発酵の進み具合を確認しながら、次の仕
込みへと進んでいきます。白ワイン、赤ワイン、ス
パークリングワインなど、それぞれ仕込み方も管理
方法も違います。畑では次の収穫を待つブドウがあ
り、醸造所では発酵中のワインがあり、さらにその
合間にはタンクやポンプ、器具の洗浄も。天候とブ
ドウの様子をみながら「収穫する、仕込む、発酵を
見守る、また収穫する」そんな毎日が続きます。
ワイナリーにとっては、一年の中で最もワイン造り
を実感できる季節でもあります。今年のブドウが、
どんなワインになっていくのか。ブドウと向き合い
ながら、一つひとつ丁寧に仕込んでいきます。



井上ワイナリーだより