

“小麦ごはん”世界のパンシリーズ 「デルソーレ」ブランドを展開する 株式会社ジェーシー・コムサ 2014年11月で設立50周年を迎えます。

世界のおいしいパンシリーズ”小麦ごはん”ブランド「デルソーレ」を展開する株式会社ジェーシー・コムサ(本社:東京都渋谷区、代表取締役会長:大河原愛子、以下 ジェーシー・コムサ)は、2014年11月で会社設立50周年を迎えます。

ジェーシー・コムサの前身、株式会社ジェーシー・フーズネットは1964年に設立して以来、ピザが日本に馴染みのなかった時代から冷凍ピザ生地輸入をきっかけに、日本のピザのパイオニアとして製造・販売をしてきました。現在は、ピザづくりはもちろん、ピザづくりで培った生地づくりの技術と経験を活かし、ナン・ピタパン・フォカッチャ・トルティーヤといった世界のおいしいパンを、「小麦ごはん」として提供しております。50周年にあたり、昨年から今年にかけロゴマークの刷新やチームデルソーレの結成、ブランド・ECサイトの開設などの取り組みを行ってきました。

これからもジェーシー・コムサ並びに小麦ごはんブランド「デルソーレ」は、「“おいしい”で世界をつなぐ」をミッションにかかげ、皆様の食生活を豊かにすべく商品の美味しさとサービスの向上に努めてまいります。

ジェーシー・コムサ50周年にあたって

①デルソーレロゴの刷新(2013年)

デルソーレのロゴマークを一般公募し、決定しました。大地と「食と自然との豊かなる調和」をテーマに、「太陽の恵み」、それを受け止める「肥沃な大地」、そこに育つ緑豊かな「小麦畑」、そしてそれらをもたらす清らかな「水と空気」をシンボライズしています。



②チーム・デルソーレの取り組み(2013年～)

小麦ごはんの魅力を伝え、みなさまの食生活をより楽しくするために、食育活動・レシピやシーン提案など、食卓をサポートする活動を行っています。応援団長には森三中の村上知子さんに就任頂いています。

③ブランドサイト・ECサイトのオープン(2013年、2014年)

みなさまにより小麦ごはんに親しみ、楽しんでいただけるよう、デルソーレのブランドサイト、ECサイトを開設して情報発信をしています。

ジェーシー・コムサの歴史

(株)ジェーシー・フーズネット(株)ジェーシー・コムサの前身

1964年	1971年	1982年	1985年	1993年	1996年	1997年
<p>㈱&Cカンパニー設立。 冷凍ピザの輸入・販売を開始。</p> 	<p>大手ファミリーレストランのメニューに取り入れられ、ピザの知名度が一気に上がる。</p>	<p>成田市にピザの量産体制を書確立。ピタパン・ナン等のエスニックブレッドの製造開始。</p> 	<p>日本で初めて宅配ピザチェーンが登場。食材供給を開始。</p>	<p>日本証券業協会に店頭登録銘柄として登録</p>	<p>デルソーレブランドの販売を開始。</p> 	<p>稲城市に現多摩工場を新設し、高温・高速のエスニックブレッドライン・量産トッピングラインを新設。</p>
(株)ジェーシー・コムサ						
<p>2003年</p> <p>㈱ジェーシー・フーズと㈱コムサネットの合併により株式会社ジェーシー・コムサ設立</p> 	<p>2004年</p> <p>ジャスダック証券取引所に上場。(93年に日本店頭銘柄登録)</p>	<p>2012年</p> <p>相模原チーズ工場を開設。米国大手グループと合弁会社OICを設立。海外事業の一歩を踏み出す。デルソーレブランドのロゴマークをリニューアル。</p> 	<p>2013年</p> <p>「デルソーレ 小麦ごはん」の浸透を目的にブランディング活動始動。インドネシアICBP社と合弁会社を設立。東南アジアへの発信基地。</p> 	<p>そして、 日本の “おいしい”を 世界へ</p> 		

<本件に関するお問い合わせ先>

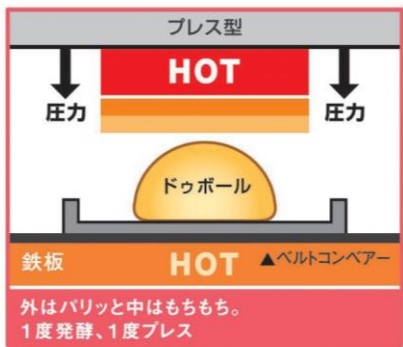
「デルソーレ」PR事務局/担当:伊丹、小山 TEL:03-5771-3837/FAX:03-5771-5524

多種多様な生地づくりを実現する、特徴あるこだわりの製法

好みや気分、シーンによって、生地のクラストを選べるほど、デルソーレは多種多様な生地を取り扱っています。3種の製法により、約80種類の生地を作ることが可能です。特にコールドプレス方式は日本国内でも弊社のみオリジナル大型ラインです。

H ホットプレス方式 一番生地使用!

分割した生地を一つひとつ丸め発行。その後、電気で熱した型でプレスすることにより、表面にだけ火が通り、外側はパリッと、中はもちもちの食感に仕上がります。



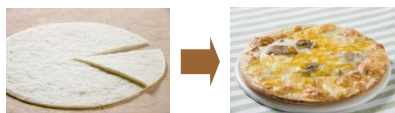
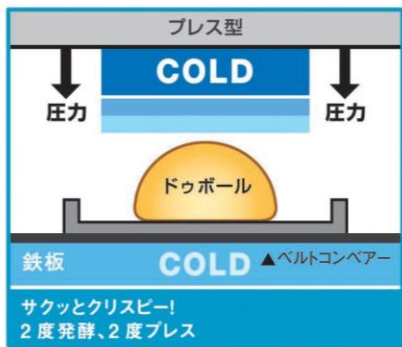
ナポリ風クラスト(ふち付き)



プレミアムクラスト(石釜風)

C コールドプレス方式 一番生地使用!

分割した生地を一つひとつ丁寧に丸め発行、熱をかけない型で二度プレスすることにより、表面と中の食感が均一の、サクッとクリスピーな食感に仕上がります。



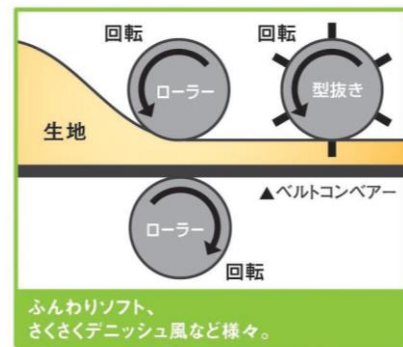
ミラノ風クラスト



ミラノ風クラスト

S シーター方式

生地をシート状にのばし、型抜きやカットして成形するので、丸型はもちろん、角型、スティック、デニッシュ、中に餡をつめたカルツォーネ等さまざまな形に仕上がります。



ビタパン・棒のピザ等



食材を詰め包餡加工。カルツォーネや棒のピザに。

デルソーレのこれから

スーパー・コンビニ・生協、外食チェーン・学校給食等、みなさまのお役にたてるよう、商品開発を行っています。ライフスタイルの多様化によって変化する食の需要に対応するため、幅広いジャンルの商品を強化していきます。

電子レンジ対応により、
簡単調理を意識したスナック類



もちふわフォカッチャピザ
4種のチーズ
(2014年)

棒のピザ
トマトウィンナー
(2014年)

学校給食では、キャラクターの
「小麦さん」を通して食育活動に貢献



学校給食
パッケージリニューアル
(2013年)

事業領域を拡大し、
生パスタを「デルソーレセレクション」として販売



生パスタ デルソーレセレクション
(2014年)

ピザ市場拡大にこの人あり！一日本のピザの歴史とともに歩んだ50年“ピザの母”

株式会社ジェーシー・コムサ 代表取締役 大河原愛子
ハワイ出身の日系3世米国人。ジュネーブ大学卒業。

1966年、24歳の若さで経営責任者として冷凍ピザ製造の(株)J&Cカンパニー（現ジェーシー・コムサ）に入社。まだピザの文化の根付いていない中、ファミリーレストランのメニューにピザを入れてもらうことで、ピザの知名度が上昇。また、宅配ピザチェーンや食品メーカー、その他外食企業へ食材提供することで、ゼロだった日本のピザ市場をつくった。現在はピザ製造メーカーからなるピザ協議会の会長も務めて、ピザの文化普及に貢献。



大河原愛子会長

大河原愛子会長のエピソード

- ・経営者一家に生まれ、父はペプシコーラを日本に持ち込んだ実業家。
- ・日本国内では、まだ女性や外国人は働くのが難しかった時代、「男性同様のキャリアを持つべき」という信念のもと、大学卒業後24歳の若さで経営責任者に就任。
- ・冷凍食品が中心だったピザ市場に子供食品市場での可能性をひらめき、食品メーカーにピザ製造のメリットを売り込み、交渉、子供ピザがスーパーに広まる。
- ・女性経営者として史上2人目、外国人としては初めて上場（93年2月）。
- ・WCD（Women Corporate Directors）日本支部を立ち上げ、ビジネスをリードする上場会社の女性取締役たちを応援。
- ・食品業界の女性幹部の交流を目的とする「WF-NET」を立ち上げ、代表を務める。
- ・夫は日本KFCの創業メンバーであり、18年間社長を務めた大河原毅。

<本件に関するお問い合わせ先>

「デルソーレ」PR事務局 / 担当: 伊丹、小山 TEL:03-5771-3837 / FAX:03-5771-5524