

川本昆布 食品 株式会社



家庭で簡単にプロの味を再現!。昆布やかつお節などの粉末が入った袋をお湯に入れて煮出すだけで本格的な和風だし汁が取れる。「おいしいみそ汁ができる」「子どもに『料理がうまくなつたね』と喜ばれた」。昨年11月の発売以来、通信販売を中心の人気を呼んでいる。

「昆布やかつお節、煮干しでだしを取らない世代が増えている」。吉阪賢治常務(38)は日本の貴重な食文化が薄らいでいることに危機感を持っていた。「昆布でだしを取るのが一番」と訴えていた。

当時は素材の味を生か

も時代に逆行するだけ。意地を張らず食生活の変化に対応しよう」。手軽に料理に使える「だし袋」の開発が始まった。

創業50余年の昆布屋と

して、味は「本物」を追

求。北海道産真昆布、焼津産かつお節、九州産

素材5種類をアレンジ

た。しかし「何かアクセ

ントが足りない」(吉阪

常務)。濃いだしが取れ

九州で珍重されている

「焼きあご(トビラオ)」

を加えたことで「ぜいたくな味わいに仕上がり

黄金のだし

川本昆布食品(敦賀市)

家庭で本格和風の味

そつと調味料を入れていなかつたが、「味付けしか、まぜご飯、ぶりかけ、した」。妥協せず上質の味を模索した努力が報われた方が主婦に喜ばれるとの女性社員の声を受け、塩や砂糖を加えたり、料理に使った際、味の調整は水加減だけで済み、手間が省けると好評だ。先日、購入者からこんな声が届いた。「袋を開けたら料理屋のにおいがした」。妥協せず上質の味を模索した努力が報われた瞬間だった。

【価格は25袋入りで1

050円。問い合わせは

敦賀市鳩原、川本昆布食

品=☎0120(22)

4761】



本格的な和風だしが取れる「黄金のだし」