

報道関係各位

神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
フジッコ株式会社
【東証・大証一部上場コード番号 2908】

佃煮昆布ルネサンス！ まほや

**高級佃煮昆布の新ブランド「道南真昆布 真帆屋」
阪急百貨店梅田本店1F食料品売場に9月3日(木)オープン**

フジッコ株式会社（本社 神戸市中央区／代表取締役社長 福井正一）は、来る9月3日（木）に、百貨店部門の運営子会社である「味富士株式会社」において、阪急百貨店梅田本店1F食料品売場に、高級佃煮昆布の新ブランド店舗「道南真昆布 真帆屋」をオープンさせます。

〔真帆屋のコンセプト〕**○「真帆屋」の意味**

「真帆屋」の屋号に使われている言葉「真帆」の意味は、『帆かけ船が追い風を全面に受けて走っている状態』のことで、「順風満帆」の様子を表す縁起のいい言葉です。

「真帆屋」は、佃煮の原料である「北海道道南産真昆布」を西回り航路で敦賀や小浜まで、江戸時代には瀬戸内、大坂まで運んできた「北前船」にちなんだ屋号で、この西回り航路のことを「昆布ロード」と呼びます。これにより江戸時代終盤以降大坂に昆布の食文化が栄えることとなります。

「真帆屋」の意匠中には「真昆布」の産地「北海道道南地方」の地図をシルエットで、「北前船」と「昆布ロード」を表す波を表現しています。

*「昆布ロード」については資料ページ参照

**○「真帆屋」の想い**

「佃煮昆布」というものを今一度見つめ直し、新しいスタンダードになるおいしい「佃煮昆布」を作りたいと考えました。

- ・いい昆布を使ってもっちりとした歯ごたえを味わってもらう
- ・今主流となっている化学調味料を使わず、本来の自然な味付けで昆布の「うま味」を生かす
- ・とは言え昔ながらの塩辛い佃煮ではなく、現代人の健康も考えたほど良い塩味に

○「真帆屋」の佃煮昆布とは

「真帆屋」の佃煮昆布は、吟味した上質の「北海道道南産真昆布」を素材に、化学調味料を使わず醤油にこだわり、独自の「二段階煮熟製法」でじっくり煮込んだ「匠の佃煮」です。照りのある食欲をそそる見た目と、昆布の旨みが生きている自然なおいしさ、大判・厚葉のもっちりとした歯ごたえが特徴です。

【おいしさの背景】

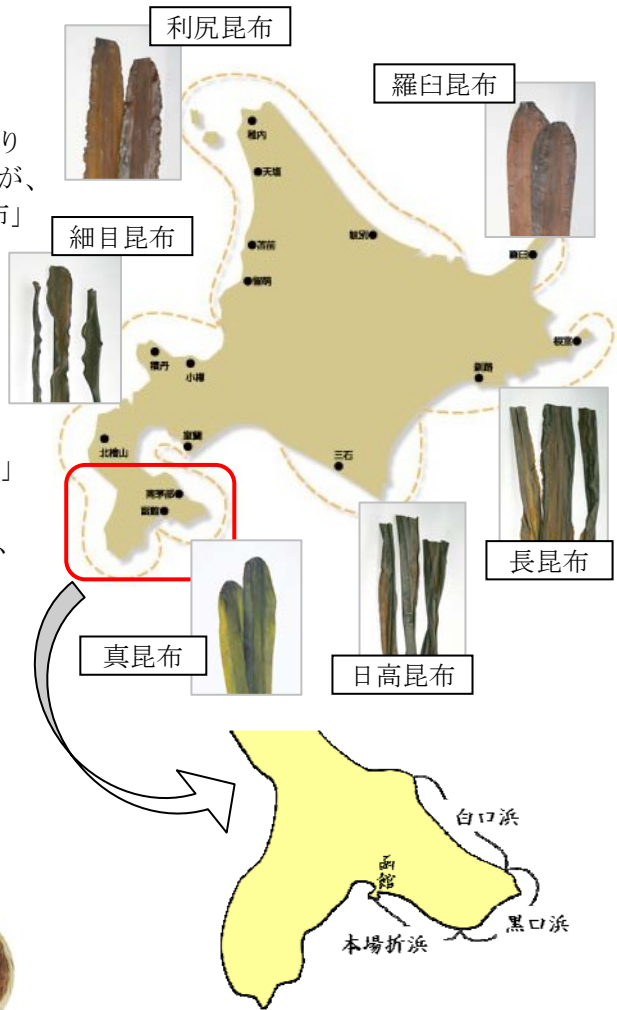
○昆布の最上級品「真昆布」

北海道ではその土地により採れる昆布が異なります。その中でいい出しが出るとして有名なのが、「真昆布」「利尻昆布」「日高昆布」「ラウス昆布」などです。中でも「真昆布」は厚みがあり幅が広く昆布の最上級品とされています。もともと上品な甘味をもち、清澄で味わい深いだしがとれます。だし昆布としてはもちろん、佃煮昆布をはじめとする高級昆布加工品の原料となります。

「真帆屋」の佃煮昆布の原料である「真昆布」は北海道の函館を中心とする「道南地方」で多く採れ、産地としては、「白口浜」、「黒口浜」、「本場折浜」の三つの浜が有名です。

副原料にも国産のこだわり

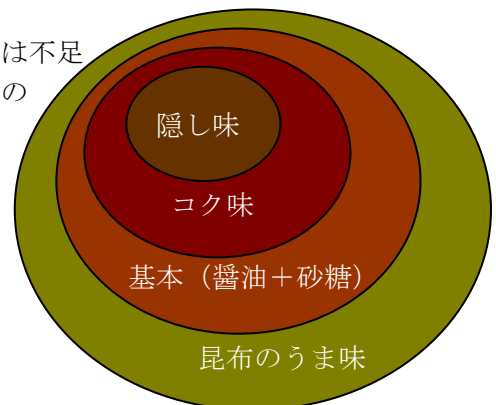
- ①帆立昆布：オホーツク産帆立の干し貝柱
- ②ちりめん山椒昆布：瀬戸内産のちりめん、国内産の実山椒
- ③椎茸昆布：大分産のどんこ椎茸
- ④ごぼう煮：国内産のごぼう



○自然な味づくりへのこだわり

昨今の佃煮づくりにおいては、昆布由来のうま味だけでは不足として、化学調味料（グルタミン酸ナトリウムやグリシンのようなアミノ酸系調味料や核酸系調味料）を加えて味を調える傾向が強くなっています。「真帆屋」では、化学調味料を使わず天産物だけで調味するという原点に立ち返って、自然な味づくり、飽きのこない、くせになるおいしさを目指しました。

- ・基本：醤油（有機丸大豆醤油）、砂糖（三温糖）
- ・コク味のもと：魚醤
- ・隠し味：？



○匠の技

独自の製法「二段階煮熟製法」

先ず、「真昆布」を水煮しないでうま味成分を全て残したまま、丸大豆醤油を使った調味液を使い、釜全体を強火の加熱で昆布がとろける寸前まで柔らかく、昆布と調味液が渾然一体となるまで煮込みます。

次に、調味液と「真昆布」のうま味成分が高濃度になるまで煮詰めます。このとき注意しなくてはいけないのが調味液の焦げ付きで、少しでも焦げると折角の「真昆布」のうま味が台無しになってしまいます。そこで「真帆屋」では、釜の底だけを加熱する煮込み方に切替え、じっくり時間をかけて煮詰め、余分な水分を飛ばしていきます。

これにより「真帆屋」の佃煮昆布独特の「もっちりした食感」と「照りのある見栄え」が可能になります。

〔品揃え〕

○基本品揃え

(塩昆布)

上質の「北海道道南産真昆布」を素材に、化学調味料を使わず醤油にこだわり、独自の技でじっくり煮込んだ「匠の佃煮」です。照りのある食欲をそそる見た目と、昆布のうま味が生きている自然なおいしさ、大判・厚葉のもっちりとした歯ごたえが特徴です。

(帆立昆布)

上質の「北海道道南産真昆布」とうま味たっぷりの「オホーツク産帆立干し貝柱」を、化学調味料を使わず醤油にこだわり、独自の技でじっくり煮込んだ「匠の佃煮」です。昆布のうま味・帆立のうま味のハーモニーと、異なる歯ごたえの組み合わせが特徴です。

(ちりめん山椒昆布)

上質の「北海道道南産真昆布」に、「瀬戸内産ちりめん」、「国産山椒の実」を加え、化学調味料を使わず醤油にこだわり、独自の技でじっくり煮込んだ「匠の佃煮」です。昆布の旨みと歯ごたえ、山椒の風味、ちりめんの歯ざわりが特徴です。

(椎茸昆布)

上質の「北海道道南産真昆布」と「大分産のどんこ椎茸」を、化学調味料を使わず醤油にこだわり、独自の技でじっくり煮込んだ「匠の佃煮」です。昆布の旨み、椎茸のうま味のハーモニーと、異なる歯ごたえの組み合わせが特徴です。

(ごぼう煮)

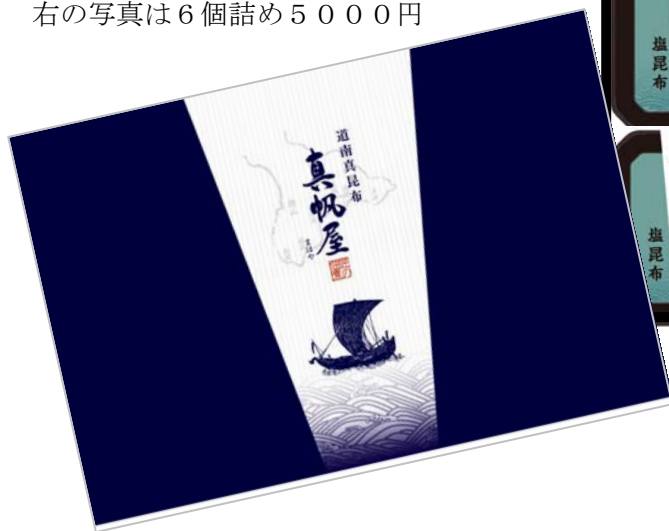
上質の「国内産ごぼう」を食べやすい大きさに切り揃え、化学調味料を使わず醤油にこだわり、独自の技でじっくり煮込んだ「匠の佃煮」です。適度な歯ごたえと深みのある味わいが特徴です。

○用途別品揃え

- ・贈答用 容器入り箱詰め 1個詰め～6個詰め 1100円～5000円(税別) 13種類

それぞれの商品は90～120g入り

右の写真は6個詰め5000円



食卓にもそのまま出せる八角形のおしゃれな容器入り



(容器の側面)

- ・ご家庭用 袋入り 上記「ごぼう煮」を除く4種類 70～80g 600円(税別)



○パッケージデザイン

「真帆屋」のデザインの基本である「北前船」の「帆」の形を全てのパッケージの中心にすえています。またギフトの化粧箱の基本色は「昆布ロード」の海を表す「紺色」を大胆に使っています。中心アイテムである「塩昆布」のパッケージの基本色にも、海をイメージした「水色」使っています。商品ごとに基本色が設定されており、いずれも華やかながら落ち着いた和の色合いを使っています。

[資料]

○昆布ロードの話

「ロード（道）」というものは、生活手段や文化遺産を伝え合うためのものです。

「シルクロード」は、中国の唐の都とローマを結ぶ道で、絹を中国からヨーロッパへもたらした道です。わが国でも「塩の道」、「魚の道」が、海から山へと作られていました。

「昆布ロード」では、松前や江差、函館から昆布を積んだ船が日本海の港を南下し、敦賀や小浜に昆布の荷を降ろしました。それから近江商人の手で陸上を京都・大坂へ運ばれましたが、江戸時代においては、海上交通が盛んになり、西回りの航路が確立され、

瀬戸内海経由で大坂に到達しました。それにより大坂において昆布の食文化が発達しました。

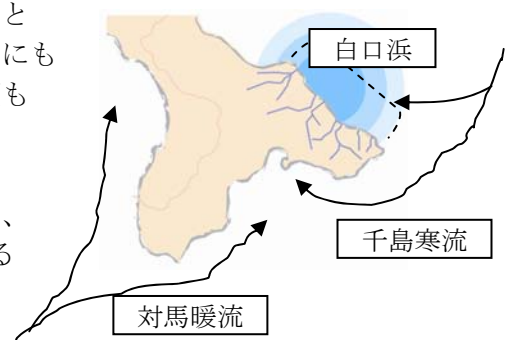
「昆布ロード」はその後なおも西に延びて、遠くは沖縄、中国まで行ったとされています。



○山と海が育てる昆布

昆布は海の中で育つものですが、その生育には陸地・海中の岩盤の種類、砂浜か砂利浜か、山の養分などが影響すると言われています。山の養分はそこに端を発する川によって、海に流れ込みます。いい昆布を作るために山に広葉樹を植林すると言います。たとえば、右の地図にある道南の「白口浜」にもいくつかの川が流れ込んでおり、また陸地の岩盤の種類も違います。それにより、「白口浜」の中の各浜で採れる「真昆布」の品質も微妙に違ってきています。

もちろん海流の影響も受け、寒流には「りん」が多く、そこには昆布が育ち、「りん」の少ない「暖流」が流れるところでは昆布が育たないと言われています。



※お求めは「阪急百貨店梅田本店真帆屋売場」で。お歳暮期には阪急百貨店お歳暮カタログで。

○記事中に記載していただく お問い合わせ先

阪急百貨店うめだ本店1階 真帆屋 TEL: 06 (6313) 7677

フリーダイヤル: 0120 (0141) 95

○本リリースに関するお問い合わせ先

フジッコ株式会社 (責任者) 取締役 営業本部 営業企画室長 北島 幹也

TEL: 078 (303) 5361 FAX: 078 (303) 5904