

2010年5月17日  
株式会社小倉屋山本

## 小倉屋山本が3年連続「モンドセレクション」金賞 インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィを受賞

～ 昆布一筋 160 余年の伝統技術と原料へのこだわりが世界で評価 ～

昆布・昆布加工品の製造販売を行う株式会社小倉屋山本（所在地：大阪市中央区 代表取締役社長：山本博史）は2010年度モンドセレクション※1にて「朝霧」「昆布しょうゆ」の2品で3年連続の金賞が決まり、金賞以上を3年連続で受賞した際に授与されるインターナショナル・ハイクオリティ・トロフィ※2を受賞しました。また「にしき木」は2年連続で金賞を受賞しました。

### 創業から昆布一筋 160 余年の歴史の味

小倉屋山本は嘉永元年（1848年）に創業。昆布本来の旨み「昆布の真正」を消費者に届けることを理念とし、創業以来昆布一筋の経営を続けています。肉厚で上品な甘みのある北海道道南産の真昆布にこだわり、汁を残さず炊き上げる「煎り炊き」という独自製法により、昆布本来の旨みを食卓に届けています。



伝統製法の煎り炊き(上)  
北海道道南産の真昆布(右)

### 伝統を受け継ぎ、新たな挑戦へ

小倉屋山本では伝統を守るだけでなく、百貨店への進出、真昆布の養殖の研究、フコキサンチンの抽出といった常に時代の流れを読んだ新たな取り組みに挑戦してきました。そしてより多くの人に日本の伝統である昆布のおいしさを知ってもらうために2008年より世界的権威のあるモンドセレクションに挑戦を始め、その時から「昆布しょうゆ」と「朝霧」の2品が今年で3年連続の金賞受賞、「にしき木」は2年連続の金賞受賞となりました。

### モンドセレクション金賞受賞の3商品



**昆布しょうゆ** 500ml 税込 735円  
北海道産昆布と本醸造しょうゆを使用したまろやかな風味が特長の「かけしょうゆ」です。おひたしや冷奴に最適です。



**朝霧** 68g 税込 840円  
北海道道南産の真昆布を煎り炊きし、極細に仕上げました。まろやかでやさしい口あたりが特長で、ご飯だけでなくサラダやパスタのトッピングにも最適です。

**にしき木** 115g 税込 840円  
国内産のかつおとまぐろの田麩を北海道道南産の真昆布にまぶしました。しっとりとして上品な味わいが特長です。



■読者・視聴者プレゼントに商品提供が可能です。お気軽にお問い合わせ下さい。

本件に関するメディアからのお問い合わせ先  
株式会社 小倉屋山本 総合企画部 営業企画課 後迫(うしろさこ)・望月  
〒581-0038 大阪府八尾市若林町2丁目124番地  
TEL: 072-948-1958 (直通)  
ホームページ: <http://www.ogurayayamamoto.co.jp/>  
e-mail: [eigyo@ogurayayamamoto.co.jp](mailto:eigyo@ogurayayamamoto.co.jp)

## 参考資料

※1：モンドセレクション：モンドセレクションは独立系国際機関としてベルギー政府の主導により、1961年にブリュッセルに設立された、世界的に権威のある食品品評会の事です。毎年70を越す国から1500以上の製品がモンドセレクションへ、エントリーしています。

エントリー商品は、独立した専門委員会の審査や、政府公認機関による分析検査等で評価され、最高金・金・銀・銅の各賞が授与されます。

※2：THE INTERNATIONAL HIGH QUALITY TROPHY(インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィ)  
モンドセレクション最高金賞、金賞など高水準の優秀品質賞を3年連続達成した商品に与えられます。

### ■小倉屋山本会社説明

小倉屋山本は昆布を加工・販売する会社であり、大阪を代表する老舗のひとつ。さまざまな製品は主に贈答品として百貨店などで販売されている。

北海道道南産の真昆布にこだわり、独自の製法や伝統の技法で「昆布の真正」を消費者に届けることを理念としている。創業は嘉永元年（1848年）。「をぐら昆布」こと松原久七から暖簾分けを許された初代山本利助が「新町橋小倉屋」として独立。のち「小倉屋山本」と社名を変更し、現在に至っている。現在使用されている店のマークは、本家の商標に小倉の象徴であるもみじをあしらった、暖簾分けの経緯を語るものとなっている。

百貨店への進出、量産への対応、真昆布の養殖の研究と、時代の流れを読み、時代に沿う形で革新を繰り返しながら、老舗の暖簾を守り続けている。

作家 山崎豊子の処女作であり、のちに映画、舞台化もされた小説「暖簾」のモデルとしても有名。山崎豊子は3代目山本利助の実妹にあたる。

### ■昆布へのこだわり

昆布本来の旨み「昆布の真正」を届けるという理念のもと、小倉屋山本は昆布以外の海産物への展開をあえて行わず、昆布一筋の姿勢を貫いている。

小倉屋山本が使用するのは北海道道南産の真昆布。ふっくら肉厚で上品の甘みがあり、昆布の最高級品と言われる。その中でも極上品とされる白口浜天然真昆布、黒口浜天然真昆布の2種類を多用。昆布漁の最中には、熟練した「目引き」が何度となく産地を訪れ、その年の出来を見極めながら、総生産の約40%を小倉屋山本一社で仕入れている。

しかしながら、天然ものの出来不出来は気候などに左右され、年ごとにばらつきが出る。これらを補うために、3代目山本利助が養殖事業を開始。栽培のための研究を重ね、安定供給を実現している。

### 会社概要

社名	株式会社小倉屋山本
所在地	大阪市中央区南船場4丁目7番21号
資本金	6千1百万円
代表者	代表取締役社長 山本博史
事業内容	昆布及び昆布加工製品の製造・販売
創業	嘉永元年(1848年)