

2011年5月25日
株式会社小倉屋山本

創業 160 余年老舗企業の世界ブランドへの挑戦 「にしき木」がモンドセレクション 3 年連続金賞となり インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィを受賞

～朝霧、昆布しょうゆに続き 3 年連続金賞受賞商品が 3 品目に～

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：山本博史）は創業 160 余年間昆布一筋の経営を続けてきた企業として、世界に認められる企業になりました。世界的に権威のある食品品評会 2011 年度モンドセレクション※1 で国内産のかつおとまぐろの田麩(佃煮)を北海道道南産の真昆布にまぶした「にしき木」が 3 年連続となる金賞を受賞しました。これにより金賞以上を 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 の受賞となり、これまで受賞した「朝霧」「昆布しょうゆ」に続き当社で 3 品目の受賞となります。

小倉屋山本は嘉永元年（1848 年）の創業以来昆布一筋の経営を続けてきました。日本の伝統食である昆布の魅力の世界にも発信するため、2008 年より当社の商品をモンドセレクションへ出品を行ってきました。その結果、北海道道南産真昆布を使用した「朝霧」、「昆布しょうゆ」が 3 年連続の金賞を受賞してきました。

国内外の賞で認められた「にしき木」

にしき木は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た商品です。平成 20 年度第 57 回全国水産加工たべもの展水産庁長官賞を受賞し、平成 22 年には大阪府の「大阪産（もん）名品」にも選定されています。今回の受賞でにしき木は 3 年連続金賞受賞となり、当社でインターナショナル・ハイクオリティ・トロフィを受賞した商品が 3 品となりました。

世界に認められる企業ブランドに

日本にはモンドセレクションに応募する企業は多いのですが、複数商品の連続受賞は簡単ではありません。当社は日本の伝統食である昆布の文化を世界に認められるための取組を今後も継続して行っていきたいと考えています。



今回金賞を受賞したにしき木



昨年 3 年連続金賞を受賞した朝霧（左）と昆布しょうゆ（右）

■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 営業企画室 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

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80を越す国から2450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。

■商品概要

商品名	内容量	商品説明	価格(税込)
にしき木	115g	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。	840円
朝霧	68g	北海道道南産の真昆布を煎り炊きし、極細切りに仕上げました。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。	840円
昆布しょうゆ	500ml	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。	735円

■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社長山本利助が「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、暖簾分けの経緯を物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代目社長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「目利き」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代目社長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	大阪府中央区南船場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)