

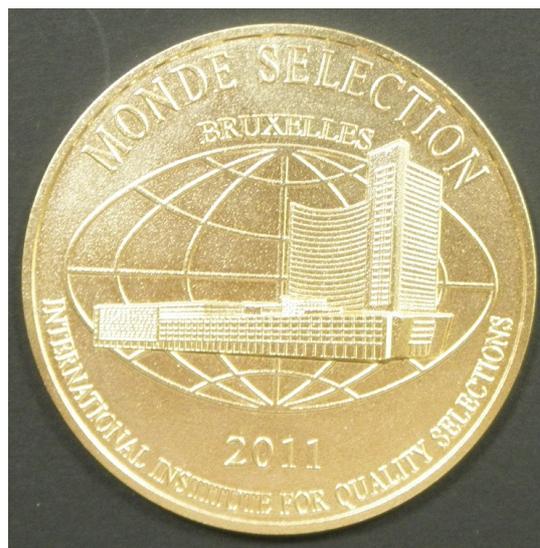
News Release

黒大豆で世界初！ モンドセレクションで2年連続、金賞受賞 丹波屋の『黒大豆甘煮』

創業以来400年の歴史を誇る老舗、丹波屋の『黒大豆甘煮』は、2011年モンドセレクションで、黒大豆としては世界初となる2年連続での金賞受賞を果たしました。

素材の黒大豆は、兵庫県産のみを限定使用。豊かな自然が育んだ大地の恵みです。「黒大豆甘煮」には、その中でも特に質の優れた大粒の豆だけを用いました。収穫から商品の完成まで、三度に渡る厳しい選別を経た選りすぐりの商品です。さらに今年度は新たな加工法を開発し、発色目的の添加物を一切使わずに、より黒く艶やかに仕上げられるようになりました。

吟味を尽くした素材、優れた製法に加えて400年の歴史が培った味わいが、厳しい審査で認められた結果、2年連続での金賞受賞につながりました。



< 黒大豆甘煮の「三方よし」 >

一、「素材よし」

良質で大粒の丹波黒大豆。収穫から完成まで三度に渡る厳しい選別を経て、商品が完成します。

二、「煮方よし」

熱容量が大きく、熱効率の良い直火平釜でじんわりと熱と時間をかけて、豆のうま味を閉じ込めるように炊きあげています。

三、「色付よし」

発色目的の添加物・硫酸鉄を使わずに、黒く艶やかに仕上げる新しい製法を開発しました。

モンドセレクションについて

世界中から優れた食品を発掘するために始められたコンテスト「モンドセレクション」は、今年で記念すべき50回目を迎えました。半世紀に渡り世界中から支持されてきたモンドセレクションの権威は際立っており、別名「食品のノーベル賞」とも呼ばれるほどです。素材、品質、味覚についての審査は厳粛かつ公正そのもの。ベルギー厚生省認可の機関で緻密な分析を行った後、業界有識者で構成される委員会にかけられて総合的に評価されます。近年、日本ではサントリー『プレミアムモルツ』の連続受賞が話題になりました。

丹波屋について

丹波屋の創業は江戸時代初期の1600年頃にまで遡ります。当時の主要街道の一つ、丹波路の玄関口・三田で、近隣の特産物を商ったことが、当社の創業です。以降400年の長きにわたって、四季折々に実る豊かな自然の恵みを全国に送り届けてきました。

昭和33年には兵庫国体に来られた当時の皇太子殿下に松茸を献上、昭和54年には『松茸昆布佃煮』が「農林水産賞」を受賞するなど各界から高い評価を得ています。平成19年に行われた陣内智則さん、藤原紀香さんの結婚式では、その引き出物にお使いいただいたり、人気テレビ番組「ビストロスマップ」で紹介いただくなど、マスコミにも取りあげられています。

現在では生ものから加工食品の製造販売までを幅広く手がけており、三田本店と三田駅前店の直営2店舗に加えて、阪急うめだ本店など百貨店にも5店舗を展開しています。

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社丹波屋 丹羽（ニワ）

Tel : 079-562-4552 Fax : 0120-39-4552

e-mail : hirot@e-tanbaya.com URL : <http://www.e-tanbaya.com>

住所 : 〒669-1535 兵庫県三田市南が丘2丁目2番21号

***記事掲載に必要な資料や写真DATAをご用意しておりますので、お気軽にご連絡ください。**