

## 次世代につなげる海外登山の経験とヒマラヤへの情熱 日本山岳会青年部 チャムラン登山隊 2018 へ タンパク質豊富な“携行食”『テング ビーフステーキジャーキー』を提供

食料品の輸入販売・卸を行う株式会社 鈴商（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鈴木基司）は、日本山岳会青年部 チャムラン登山隊 2018 の携行食として『テング ビーフステーキジャーキー』を無償提供しました。その報告が、2018 年 12 月 1 日に京王プラザホテルで開催された日本山岳会主催の平成 30 年度年次晩餐会にて行なわれました。

### ●ビーフジャーキーがチャムラン登山隊のエネルギーの源に

日本山岳会青年部は、2018 年 9 月 16 日から 11 月 2 日にかけて、「チャムラン登山隊」をネパールに派遣しました。1998 年のカンチェンジュンガ登山隊から実に 20 年ぶりとなる海外登山隊派遣となりましたが、その背景にあったのは、近年の登山スタイルの変化などにより、海外登山の経験の継承が難しくなりつつあったこと。「この登山隊をきっかけにヒマラヤに情熱を注ぐ仲間を増やし、若者たちへの経験を伝えて登山の発展に繋げたい」、そんな思いを受け、当社はチャムラン登山隊のサポートを決定。登山の携行食として、タンパク質が豊富な牛赤身ももステーキ肉を 100%使用した『テング ビーフステーキジャーキー』を無償提供しました。



帰国後、去る 12 月 1 日に行われた報告会では、隊員たちから「楽しみなことが限られた、厳しい自然環境の中での登山において、最高のご褒美になりました。次回もぜひ持参したいです」と大好評でした。

### ●軽い・調理不要・高タンパク質の 3 拍子、登山に適した携行食

『テング ビーフステーキジャーキー』はアメリカ・ロサンゼルスで 1970 年代に誕生。以来、伝統の製法を守り続け、世界中で愛されているリーディングブランドです。人気の理由は、開発者が日系 2 世であったことで生まれた醤油ベースの味付け、そして厳選した牛赤身ももステーキ肉 100%という原材料へのこだわりです。1 袋 100 グラムのビーフジャーキーを作るためにおよそ 3 倍の牛肉を乾燥し、凝縮。密度のぎゅっと詰まった噛みごたえと、噛めば噛むほど深くなる味わいを実現しています。

持ち歩きに便利な軽さで、調理不要。すぐ食べられる上に、エネルギー源となる豊富なタンパク質と登山中の発汗による塩分不足も補うことができる『テング ビーフステーキジャーキー』は、まさに登山にぴったり。アルピニストだけでなく、近年の登山ブームで趣味として楽しむ人々にも人気の携行食となっています。

### ●健康ブームで 4 年連続出荷数増。さらに愛されるブランドに

ちょっと小腹が空いたときに、子どものおやつに、晩酌のおつまみに。噛み応えがあり高タンパク質な『テング ビーフステーキジャーキー』は、近年の健康ブームの中で今新たに注目を集め、2018 年 12 月現在、4 年連続で出荷数を伸ばしています。当社は、今後もプレミアムな味わいを守りながら、「テング」をさらに愛されるブランドへ。そして商品特性を生かしながら、社会に貢献していきます。

## 【商品概要】

品 名：テング ビーフステーキジャーキー レギュラー

内 容 量：100g

価 格：1,400 円（税別）

賞 味 期 間：9 ヶ月

原 産 国：日本

原 材 料：牛肉、醤油、砂糖、食塩、胡椒、オニオン末、ガーリック末、しょうが、酸化防止剤（エリソルビン酸 Na）、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸 Na）

アレルギー情報：小麦、大豆を含む商品です。

栄 養 成 分：エネルギー300kcal、たんぱく質 49.9g、炭水化物 9.9g、脂質 6.8g、ナトリウム 1,910mg（食塩相当量 4.9g）



## 【販路】

輸入食品取扱店、酒類小売店、量販店等

## 【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 鈴商（電話番号：03-3225-1161）

▼テング ビーフステーキジャーキー

ブランドサイト：<http://www.suzusho.co.jp/tengu-s/>

▼ホームページお問い合わせフォーム

お客様専用 <http://www.suzusho.co.jp/customer/>

法人様専用 <http://www.suzusho.co.jp/company/>

## 【会社概要】

社 名：株式会社 鈴商

代 表：代表取締役社長 鈴木 基司

本社所在地：東京都新宿区荒木町 23 番地

U R L：<http://www.suzusho.co.jp>

資 本 金：84,000,000 円

従 業 員 数：50 人

事 業 内 容：食料品及び酒類の輸入販売及び卸

今後の展開：株式会社鈴商は、1919 年（大正 8 年）にシロップの製造と販売により創業し、独自の販売とサービスにより、常に優れた品質の食品と食の美味しさと豊かさをお届けしておりました。これからも世界中の新しい美味しさ、品質の確かな商品、愛される味を追求し、卓越した食品を日本の皆様にお届けして参ります。

本件に関するお問い合わせ先	
株式会社 鈴商 営業部推進課 担 当：益子・井口 電 話：03-3225-1165 F A X：03-3225-5520 E-mail：mashiko@suzusho.co.jp	鈴商 広報事務局 担 当：福土 電 話：03-5411-0066 携 帯：080-6538-6292 E-mail：pr@netamoto.co.jp

## 参考資料

### 【商品ラインアップ】

品名	スタンダードタイプ			薄切りタイプ	ミディアムチャンク
特徴	厳選された牛肉を使用し、醤油をベースとした味付けのビーフジャーキーです。 しっかりとした歯ごたえでビール等のおつまみに最適です。			薄いスライスタイプ 醤油をベースとした味付け	細かいカットタイプ 醤油をベースとした味付け
					
価格	400円(税別)	750円(税別)	1400円(税別)	1400円(税別)	1800円(税別)
容量	25 g	50g	100 g	100 g	160 g
原産国	日本	日本	日本	日本	日本

  

品名	ホット			アサヒテングブランドカレー	ミッドリーフ
特徴	醤油をベースに、ピリッと胡椒の効いた辛い味付けのビーフジャーキーです。		ミディアムチャンク 細かいカットタイプ	ビーフジャーキー カレー	コーンチップス テングビーフジャーキー味
					
価格	750円(税別)	1400円(税別)	1800円(税別)	360円(税別)	300円(税別)
容量	50g	100 g	160 g	200 g	170 g
原産国	日本	日本	日本	日本	日本

### ● 新商品

#### 塩分 1/2 カット！ テングブランド初の健康志向の商品が、2018 年 10 月に登場

通常の『テング ビーフステーキジャーキー レギュラー』と比べて塩分を 50%カットし、かつテングブランド本来の旨味はそのままに仕上げた新商品が登場。食塩と無機塩の独自の配合に加え、減塩しょうゆを用いることで、“えぐみ”を最小限に抑え、“塩分 50%減”にこだわった健康志向の商品です。

品 名：テング ビーフステーキジャーキー 50%減塩  
 内 容 量：100g  
 価 格：1,400 円（税別）  
 賞 味 期 間：9 ヶ月  
 原 産 国：日本  
 原 材 料：牛肉、醤油、砂糖、食塩、胡椒、オニオン末、ガーリック末、しょうが、調味料（無機塩等）、酸化防止剤（エリソルビン酸 Na）発色剤（亜硝酸 Na）  
 アレルギー情報：小麦、大豆を含む商品です。  
 栄 養 成 分：エネルギー324kcal、たんぱく質 48.3g、炭水化物 6.6g、脂質 11.6g、ナトリウム 801mg（食塩相当量 2g）





## ●関連人気商品

### 激辛注意！テングとブレアーズの最強のコラボ商品が、2016 年 8 月に登場

醤油味をベースに、『ブレアーズ・サドンデスソース』（※）を加えた、激辛ビーフジャーキーが登場。

（※『ブレアーズ・サドンデスソース』は、激辛として知られる「ブートジョロキア」と「レッドサピナ・ハバネロペッパー」を主原料として作られた、ただ辛いだけではなく味わい深く、旨みのある激辛ホットソース。）

品名	：テング ビーフステーキジャーキー 激辛
内容量	：80g
価格	：1,400 円（税別）
賞味期間	：9 ヶ月
原産国	：日本
原材料	：牛肉、醤油、砂糖、サドンデスソース（ブートジョロキア、ハバネロ、醸造酢、食塩）、デキストリン、胡椒、食塩、オニオン末、ガーリック末、しょうが、酸化防止剤（エリソルビン酸 Na）、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸 Na）
アレルギー情報	：小麦、大豆を含む商品です。



## ●テングブランドの歴史

### <「テングブランド」こだわりの醤油味を生み出したのは、日系 2 世>

テングブランドの創業者であるケン大崎氏は、1921 年日系移民 2 世としてアメリカ・ロサンゼルス郊外に生まれました。23 歳の時、アメリカへの忠誠を証する為、日系人米国陸軍部隊“442 部隊”に志願し、戦地に赴きます。日本人特有の忠誠心とプライドは、送られた欧州戦線ですっかりと証明され、442 部隊は米国陸軍史上最も勇敢な部隊のひとつとして今なお語り継がれています。戦地で負傷しながらも帰国したケン大崎氏は、戦後、父の豆腐屋を継ぎながらテング社を創設しました。漬物販売、冷凍食品加工などの事業を展開する傍ら、独自開発を行い、1970 年代半ば、遂に日本人が美味しく食べられる醤油味によるビーフジャーキーを創り出します。それが『テング ビーフステーキジャーキー』です。アメリカ先住民の保存の知恵と日本の伝統的な発酵食品の知恵である「醤油」の組合せが人気の味覚を生み出したのです。

彼のビーフステーキジャーキーへのこだわりは、醤油味と良質のステーキ用肉を使う事でした。日本人の繊細な味覚と材料への徹底したこだわりが功を奏して、『テング ビーフステーキジャーキー』はリトル東京を始めとする日系人社会でたちまち評判となります。すぐに日本人旅行者の間で人気のお土産品として有名になりました。



### <先代社長が熱い思いで直接交渉し、独占契約が実現>

鈴商の先代社長が『テング ビーフステーキジャーキー』を初めて口にしたのは、アメリカに留学していた友人からのお土産でした。そのあまりの美味しさに何としても輸入販売したいという熱い想いでケン大崎氏に直接交渉しました。その熱意と当時保有する輸入権から独占契約が実現し、1983 年から販売を開始することになりました。当時、米国土産で既に評判で、その美味しさは本物の味として世に知れ渡り、日本でもピーク時は 22 億円の売上がありました。

### <ビーフステーキジャーキーの転機・狂牛病問題からの復活は、国産へのシフト>

転機は 2003 年に発生した狂牛病（BSE）問題です。牛肉の加工食品も輸入が禁止され、大量の商品が自主回収処分や販売中止となりました。その損害金額は 1 億 5 千万円～2 億円にも上り、当社にとって膨大な損失でした。そればかりか、海外の工場が廃止となり輸入販売が不能となります。その後も新しい製造工場を求め転々とするものの、こだわりの味の再現が上手くいかず、約 10 年間、低迷期が続くことになりました。

2013 年アメリカ産牛肉の輸入規制の緩和や、2015 年オーストラリア産牛肉の輸入関税引き下げなどの影響もあり、現在は、原材料は海外の牛肉で、製造は日本工場と一部をウルグアイ工場で行い、安定した製造と流通が確保されています。輸入品とされている『テング ビーフステーキジャーキー』は実は現在国産で製造し、プレミアムな味を今も変わらず受け継いでいます。2018 年現在は、タンパク質が豊富な“健康系おつまみ”や“ヘルシー スナッキング”として人気で、4 年連続出荷数を伸ばしています。