

## 『テング ビーフステーキジャーキー』×アスリート 最新記事 噛めば噛むほど味が出る“ここだけの話” 元スピードスケート金メダリスト 清水宏保さん 高たんぱく低脂質 老若男女問わず食べるべき「国民食」に

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、WEBサイト「<sup>スポーツ</sup>SPORTS COMMUNICATIONS」（URL: <https://www.ninomiyasports.com/>）にて、タイアップ企画コーナー『アスリートが語るテングジャーキー』の最新記事を、2019年9月9日（月）に公開しました。

### ●幼少期から食べて「リハビリ食」から「国民食」に！

当社は、スポーツジャーナリストの二宮清纯氏が運営するWEBサイト「SPORTS COMMUNICATIONS」にて、自社が製造・販売する主力商品『テング ビーフステーキジャーキー』とのタイアップ企画コーナー『アスリートが語るテングジャーキー』の連載を、毎月1回（第2月曜日、但し祝祭日にあたる場合は翌日）公開予定で2019年4月から開始しています。

第6回となる2019年9月9日（月）には、元スピードスケート金メダリストで、現在は介護・福祉事業を運営しながらTVのコメンテーターなど幅広く活躍されている清水宏保さんに牛赤身ももステーキ肉を原材料とした『テング ビーフステーキジャーキー』の魅力や金メダルへの道のりについて語っていただきました。

取材は、当社本社内のショールームにて二宮氏と清水さんの対談形式で行なわれました。

清水さんには、『テング ビーフステーキジャーキー』4種のフレーバー、定番の「レギュラー」タイプ、ピリッと胡椒の効いた「ホット」タイプ、激辛ソースとして知られている人気の“ブレアーズ サドンデスジョロキア”を使った「激辛」タイプ、そして「レギュラー」タイプの塩分が半分になった「50%減塩」を食べ比べていただきました。



ビーフジャーキーは、日本では“おつまみ”というイメージが強いが、海外のスポーツジムにはプロテイン代わりに置いてあるとのこと。清水さんも『テング ビーフステーキジャーキー』を現役中はもちろん、現在もよく食べていて「高たんぱく低脂質なので移動中の間食やダイエット中に最適」と、美味しそうに召し上がって下さいました。

また現在、高齢者向けのトレーニングジムや介護施設を運営されている視点から、“リハビリ食”としての可能性をビーフジャーキーに感じているそうです。年齢を重ねると口周りの筋力が衰え、噛めない、食べられない、唾液が出ないという悪循環に陥り、さらに食事ができないと体全体の筋力や内臓もどんどん衰え、味覚障害になって

しまう危険性も出てきます。そこで『テング ビーフステーキジャーキー』のような噛み応えのある食品を幼少期から食べていれば、口腔周りの訓練になり、噛む回数が増え唾液も分泌されます。しかも4種類もフレーバーがあれば飽きることがなく、たんぱく質が豊富なので体の筋力維持にも一役買います。清水さんは「老若男女問わず食べるべき“国民食”にしたいくらいだ」と“テングジャーキー愛”を熱く語って下さいました。

当社でも、『テング ビーフステーキジャーキー』を“おつまみ”という概念にとどまらず、これから来る超高齢化社会の中で“リハビリ食”や、幼少期から身近な食材としての“国民食”にまで高めていきたいと考えています。



現役時代から栄養について考えることが大好きだった清水さん。栄養学や体の仕組み、トレーニングについて研究していたからこそ、長野オリンピックでは、すべてシュミレーション通りにできた結果“金メダルを獲る”という偉業を成し遂げることができたのだと確信しました。

今後も当コーナーでは、二宮清純氏が食通のアスリートなどゲストをお招きし、当社の主力商品『テング ビーフステーキジャーキー』を食べながら、栄養やトレーニング法、その競技の魅力についてなど、多岐にわたって語っていただきます。

今回は、2019年10月15日（火）に公開予定です。ビーフジャーキー同様、噛めば噛むほど味が出る“ここだけの話”に乞うご期待ください。

当社は、世界各国の選りすぐりの食品を日本に輸入する商社として大正8年に創業し、今年で創業100周年を迎えます。当社の主力商品でハワイ土産として有名になった『テング ビーフステーキジャーキー』の輸入開始からは今年で36年目となり、2003年の狂牛病や海外工場の閉鎖など紆余曲折を経て、今では輸入牛を原材料に国内の工場にて“国産”で製造し販売しています。

当社はこれからも、長年愛され続けてきた『テング ビーフステーキジャーキー』の伝統の醤油味を継承しつつ、新たなターゲット層に向けた商品開発を積極的に行うことで、年齢を問わず広く支持される商品の提供を目指し取り組んでいきます。



「レギュラー」



「ホット」



「激辛」



「50%減塩」

## 【販路】

輸入食品取扱店、酒類小売店、量販店、インターネット販売等

## 【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

ホームページお問い合わせフォーム

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

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

## 【スポーツコミュニケーションズ 概要】

社 名：株式会社スポーツコミュニケーションズ

代 表：代表取締役 二宮 清純

設 立：2000 年(平成 12 年) 6 月

U R L：<https://www.ninomiyasports.com>

## 【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：<https://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、今年で 100 周年を迎え、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：ましこ・井口 電 話：03-3225-1165 F A X：03-3225-5520 E-mail：mashiko@suzusho.co.jp	株式会社 鈴商 広報事務局 担 当：ふくど 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
特長	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)	1,400 円(税別)	1,400 円(税別)	1,800 円(税別)
容量	25g	50g	100g	100g	160g
原産国	日本	日本	日本	日本	日本

品名	ホット			50%減塩	
特長	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	激辛	スタンダードの塩分 50%
					
価格	750 円(税別)	1,400 円(税別)	1,800 円(税別)	1,400 円(税別)	1,400 円(税別)
容量	50g	100g	160g	80g	100g
原産国	日本	日本	日本	日本	日本

品名	パイッ		アサヒテングビーフジャーキーカレー		ミッドリーフ
特長	スタンダード	ホット	レギュラー	ホット	コーンチップス テングビーフジャーキー味
	食べやすいひと口サイズです。		細切れのビーフジャーキーが具のレトルトカレー		
					
価格	398 円(税別)	398 円(税別)	360 円(税別)	360 円(税別)	300 円(税別)
容量	35g	35g	200g	200g	170g
原産国	ウルグアイ	ウルグアイ	日本	日本	日本

## 【商品概要】

「レギュラータ입」の美味しさそのままに「50%減塩」にしました！

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 カ月  
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。



## ●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、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。輸入品と思われる『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。2019 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、6 年連続出荷数を伸ばしています。