

## 「ごはんのおとも」ならず「おかずのおとも」 新商品、鰻のジュレと松茸のジュレ 2種を発売開始 おかずにかけて味変、お湯を加えて「お吸い物」にも

昆布発酵応用商品等の企画、製造、販売を行う株式会社舞昆のこうはら（本社：大阪市住之江区、代表取締役 鴻原 森蔵）は、おかずにかけるソース・ジュレ、「おかずドレッシング」シリーズの新商品2種を2021年8月5日（木）より販売を開始します。

今回発売する新商品は、夏と秋に旬を迎える「鰻」と「松茸」のジュレで、鰻は梅肉入り、松茸は柚子入りでさっぱり仕上げられており、鰻も松茸も具が「ゴロゴロ」入っていて、かけるだけで「豪華なおかず」に変身できる商品です。

今回の新商品は、料亭の“おすまし”をイメージし開発しており、おかずにかけるだけでなく、お湯をいれて“お吸い物”としても楽しめる「おかずのおとも」です。



梅肉入り鰻 煮込みジュレ



柚子入り松茸ポン酢ジュレ

### ■ 交流があった料理人、神田川俊郎さんのもとに通い詰めてできた2品

当社代表の鴻原は、雑誌の対談をきっかけに、料理人・神田川俊郎さんに出会い、神田川さんの作る出汁に感動し、お店に通い詰め研究を重ねました。

今回販売する「梅肉入り鰻煮込みジュレ」と「柚子入り松茸ポン酢ジュレ」は、お湯をかけると「お吸い物」になり、2つの商品を合わせると神田川俊郎さんの「ハモと松茸の土瓶蒸し」に限りなく近い味になるように開発しています。

「梅肉入り鰻煮込みジュレ」と「柚子入り松茸ポン酢ジュレ」は、特注で導入したお皿に盛った料理をそのままダイスカットされる機械を用いて、料理をジュレ状にしています。今後は他の飲食店ともコラボレーションし「あの店自慢の味」をソースやジュレで楽しめる商品も開発予定です。



神田川俊郎さんの  
「ハモと松茸のおすまし」

## ■「ごはんのおとも」ではなく、「おかずのおとも」で、一味違うグレードアップした「おうちごはん」を

コロナ禍で、自宅でご飯を食べることが多くなっています。今まで「ごはんのおとも」は多くありましたが、当社が提供する「おかずドレッシング」は「おかずのおとも」であり、おかずにかけるためのソース・ジュレです。家事をシェアする家庭が増えている中、毎日の食事をいかに短時間で用意し、且つ美味しく飽きがこないようにするのは大変です。また、家族それぞれ味の好みが違う場合もあり、食事には頭を悩ませることも少なくありません。

「おかずドレッシング」は、お皿の上で自分好みに“味変”するという発想から、おかずにかけることに特化した新感覚の「おかずドレッシング」として開発しました。現在「おかずドレッシング」は、ソースタイプ 15 種類に、新発売のジュレタイプの 2 種が加わり、17 種類となりました。シンプルな味つけの料理にかけたり、お弁当にかけたり、新たな美味しさを楽しめます。すでに味のついたおかずにソースやジュレをかける「塩辛くなるのでは」と思う人も少なくないですが、おかずにかけることを想定した「おかずドレッシング」は塩辛さではなく「うま味」がプラスされます。1 種類をかけるのはもちろん、2 種類 3 種類と組み合わせ何種類もの味を楽しむこともできます。また、最近では「おかずドレッシング」を贈り物、手土産として購入いただくお客様も増えています。

今後は飲食店とのコラボや、料理を学ぶ学生とのコラボなど、随時新しい「おかずドレッシング」が誕生する予定です。



## ■血糖値上昇抑制が期待される成分と言われる枇杷（びわ）の発酵エキス入り

「おかずドレッシング」は、「ごはんのおとも」の昆布佃煮を販売する「舞昆のこうはら」の技術を生かした新商品です。すべての商品に枇杷（びわ）を発酵させて抽出できる「コロソリン酸（※）」という成分が含まれていることが特徴です。

天然酵母で発酵する製法は、当社が 2004 年から発売する天然酵母で昆布を発酵熟成させた「舞昆」で先行しており、その手法は大阪府立大学との共同研究を経て開発しています。

※コロソリン酸：先端医療振興財団 臨床研究情報センターの福島光夫医学博士の研究で、血糖値上昇抑制作用があるという論文が発表されています。

### 【新発売のおかずドレッシング 2 種 概要】

商品名：梅肉入り鰹煮込みジュレ

価格：735 円（税込）

内容量：150 g

商品名：柚子入り松茸ボン酢ジュレ

価格：735 円（税込）

内容量：150 g

販売方法：直営店舗、EC サイトにて販売

（店舗）舞昆のこうはら各店舗および、食之錦 美和堂（大阪府大阪市福島区福島 5 丁目-14-14）

（EC サイト）<https://shokunonishiki.jp/>

#### ◆株式会社舞昆のこうはらについて

1961年に創業した株式会社舞昆のこうはらは、大阪府大阪市住之江区に本社を置く昆布専門店です。目玉商品は天然酵母で発酵させた塩昆布「舞昆」で、「ごはんのおとも」として幅広い世代の方に愛されています。大阪府下に、かがや店、天王寺店、心斎橋店など、全10店舗を営業しております。

#### ◆会社概要

社名：株式会社 舞昆のこうはら  
代表：代表取締役 鴻原 森蔵  
創業：1961年5月  
所在地：大阪府大阪市住之江区東加賀屋 1-3-40  
資本金：1000万円  
従業員数：140名  
事業内容：塩昆布 佃煮 昆布発酵応用商品 保健機能食品 健康食品 サプリメントの開発・製造・販売  
URL：舞昆のこうはら <https://www.115283.jp/>  
美和堂 <https://shokunonishiki.jp/>

<お客様お問い合わせ先>

<https://www.maikon.jp/contact/>

フリーダイヤル：0120-11-5283（受付時間：平日9:00～18:00）

#### 【報道関係者 お問い合わせ】

舞昆のこうはら 広報事務局

担当：柴山（070-1389-0172）

E-mail： [pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp) TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788