

美味しい みそ漬で 健康になる！ ～みそ漬のたむらや～

着想から商品化まで3年・・・難消化性デキストリンとレアシュガースウィートを使った「みそ漬ふりかけ」が大人気！！

北に名峰赤城山をのぞむ群馬県前橋市は、利根川が育んだ土壌で穀倉地帯として農畜産で栄えてきた街です。明治23年に横浜で創業した初代社長が、前橋の豊かな自然に感銘して移転。以来100年以上に渡り、地元でのれんを守り続けてきた漬物製造・販売の「たむらや」。今回は、株式会社たむらや様のリアルなサクセスストーリーを高橋基雄社長に伺いました。



株式会社たむらや 高橋基雄 社長
1985年に入社後、2002年より現職。
モットーは、「正直であれ」。



シールド乳酸菌と難消化性デキストリン、レアシュガースウィートを使用した「みそ漬ふりかけ 生姜 乳酸菌&食物繊維」500円(税込)

全国の契約農家から仕入れた野菜とオリジナル味噌を使ったこだわりのみそ漬。

—みそ漬の自社製造と販売に特化されていますね。

高橋社長：創業者のルーツが新潟で、みそ漬が日常食でした。戦後、先代社長の家庭で作っていたものを店で売っていたようです。徐々に柱になっていきました。

今では、味噌メーカーにオリジナル味噌を製造してもらい、野菜も全国で厳選して契約農家さんから仕入れています。

—みそ漬をみじん切りにした「ふりかけ」シリーズがロングセラーになりました。ごはんにも、お酒のつまみにも合いますね。おにぎりの具材にもなります。

高橋社長：みそ漬はホールのままで売っています。しかし、お客様も高齢になると、噛んだり、切ったりする手間が大変になります。それで「ふりかけ」を作ったところ、色々な方に色々な使い方で食べてもらえるようになりました。若い方は、これを「日本の味」として海外に持っていきそうです。

チーズのみそ漬がJALの機内食に採用され、TVでの紹介も！

—最近、「チーズのみそ漬」が話題になりました。

高橋社長：チーズに味噌をつけて食べたら、すごく合っていました。みそ漬にしたら美味しいと思い、近くのチーズ工場から買ってきて、試作したのが始まりです。今ではJAL国際線ビジネスクラスの機内食にも採用され、海外での評価も高いです。TV番組でも紹介されヒットしました。



売れ筋商品コーナーにある難消化性デキストリンとレアシュガースウィートを使ったふりかけ。

着想から3年でついに商品化！「みそ漬ふりかけ 生姜 乳酸菌&食物繊維」



定番商品の中でも目立つPOP

—そして、昨年「ふりかけ生姜 乳酸菌&食物繊維」を発売されました。開発のきっかけは何かありましたか。

高橋社長：中高年のリピーターのお客様が8割です。年齢を重ねると高血圧などで漬物の塩分を気にされるようになります。「みそ漬で健康になる」商品を考えていて、乳酸菌入りのものに取り組んでいました。その後、難消化性デキストリンも配合し、味噌や生姜の味を調べてくれるレアシュガースウィートでレシピが完成しました。着想から3年程かかりました。

—お客様の反応はいかがでしょう。

高橋社長：あまり説明しなくても、黙ってカゴに入れてくださいます（笑）。始めは、通常品よりも内容量が少ないといわれましたが、健康価値が伝わってきたのかなと。

今後の展望について

—今後も健康軸での商品展開をお考えでしょうか。

高橋社長：乳酸菌以外の健康素材も色々試しています。しかし、いくら機能性があっても、美味しさがまず必要です。味の点で、味噌と原料野菜の味を調和するレアシュガースウィートの相性が良いと分かりました。これは、今後もベースとして使っていきたいと思います。

—ありがとうございます。ふりかけシリーズ以外でもレアシュガースウィートの可能性はありますか。

高橋社長：チーズのみそ漬の開発担当者が少し甘口のものを検討しているようです。

—今後のビジョンがあれば、教えてください。

高橋社長：「美味しさと健康の両立」を常に目指します。みそ漬を食べると健康になる、というイメージを浸透させたいですね。サプリメントとしてのみそ漬です。若い人にもっと振り向いてもらえるような商品も作っていきます。

—リアルで貴重なお話でした。ありがとうございました。

成功のキーポイント

- 原材料の「味噌」と「野菜」の品質にこだわり抜く
- 中高年のお客様のために「食べやすさ」を実現
- みそ漬を「健康食材」として捉え直す



SHOP DATA

みそ漬の「たむらや」若宮店（ほか群馬県内に3店）

〈所在地〉群馬県前橋市若宮町2-3-17（駐車場完備）

〈電話番号〉027-231-9098

〈営業時間〉AM10:00▶PM6:30 水曜日定休

みそ漬の「たむらや」新宿高島屋店

〈所在地〉新宿高島屋地下1階 味百選売場

〈営業時間〉AM10:00▶PM8:00

たむらやオンラインショップ

〈URL〉<http://www.tamuraya.com/shop>

〈通販お問合せ〉027-231-4077

商品やホームページについてのご意見・ご感想をお待ちしております。

難消化性デキストリン、レアシュガースウィートについてのお問合せは



希少糖ブシコス(アルロス)含有シロップ レアシュガースウィート公式通販サイト

マツタニ&レアスウィート online shop

〒760-0017 香川県高松市番町1-1-5 ニッセイ高松ビル7階

TEL: 0120-976-912 / FAX: 087-823-1691 / 発行元: 株式会社レアスウィート

