

「本気ダシます。」味の兵四郎35周年 お客様と本気で向き合うために「ギフトークボックス」を開発 社員直筆の手紙と共に応募者様3,500名へプレゼント

日本で初めてあご入りパックを開発した株式会社味の兵四郎（本社：福岡県筑紫野市、代表取締役社長：野見山 皓司）は、2023年3月に創業35周年を迎えることができました。この度、味の兵四郎の本気と長年支えてくれたお客様のご愛顧への感謝を込め、社長を含めた全社員が書いたお手紙入りのプレゼント「ギフトークボックス」を3,500個ご用意いたしました。



味の兵四郎 創業35周年“本気”の取り組み

味の兵四郎は現社長の曾祖父である野見山万太郎（継名 兵四郎）が営んでいた「割烹料亭 兵四郎」が原点です。その時代から受け継がれている「おいしいものを食べてお客さまに笑顔になっていただきたい」という想いで、日本で初めて開発した「あご入りだしパック」をはじめとする基礎調味料など、さまざまな商品の開発に取り組んでまいりました。

しかしながら、「お客さまのおいしい笑顔のためにできることはまだある」と思っています。そこで、35周年を迎えたこの機会に、感謝の気持ちを届けながらお客さまと本気で向き合いたいという想いで「ギフトークボックス」を3,500個ご用意しました。

■ギフトークボックスとは

『あご入兵四郎だし』だけをお届けするギフトボックスではなく、味の兵四郎の「本気」を示すべく、社員全員が手書きしたお手紙が入っております。さらに、お客さまのお悩みやご意見・感想等を書いて返信いただく用のハガキを同梱。これからもお客さまに愛していただけるよう商品づくりや味に反映させるため、「お客さまの声」を味の兵四郎から積極的に聞きにいこうという取り組みです。



創業当時から変わらない「確かなおいしさで世界の食卓に笑顔を届ける」という願いを実現するため歩み続けてまいります。

代表取締役社長 野見山皓司からのメッセージ

この度、味の兵四郎は35周年を迎えることができました。
誠にありがとうございます。
日頃より支えて下さったお客様へ感謝を伝える良い機会ですので、
全従業員一人一人がお客様と向き合い、寄り添い続けていくために
本気ダシで頑張っております。



ギフトボックス概要

ギフトボックスのパッケージは、可愛いほっぺをイメージしており、その中央には、社員全員によるおいしい笑顔イメージして描いた特別なイラストが描き込まれています。同じデザインが存在しない、世界に一つだけの特別なギフトができました。



あご入兵四郎だし

6種類の国産だし素材と調味料をブレンドした特別な装いの「あご入兵四郎だし」。
一袋入6個セットをお届けします。



おいしーる

おいしい笑顔イメージした、ほっぺに貼れるシールです。
「おいしい」顔に貼っていただき、
写真を撮ってぜひSNSに投稿してください。



兵四郎社員からのお手紙と返信用ハガキ

社員一人ひとりが想いを込めて手書きしたお手紙が同封されています。ハガキに料理のお悩みやご意見、ご感想を書いて、私たちにお送りください。よりお客様に愛していただけるよう、お送りいただいたお客様の声に全力で向き合う所存です。

『あご入兵四郎だし』を使ったおすすめレシピ

【きゅうりの巻きしゃぶ】2人分



材料 調理時間：11～20分

・豚肉（しゃぶしゃぶ用）・・・8枚（120g～150g）
・きゅうり・・・1本
・貝割れ大根・・・1パック
・レモン・・・1/2個

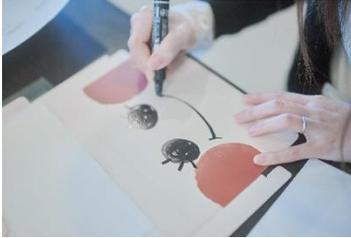
・あご入兵四郎だし・・・1袋
・酒・・・大さじ1
・小麦粉・・・適量

- きゅうりは千切りに、レモンは薄切りにする。貝割れ大根は根を切り落とす。
- 広げた豚肉に小麦粉を振り、きゅうりと貝割れ大根をのせて巻く。
- 耐熱容器に2を並べ、兵四郎だしの袋を破って中身を振りかけ、レモンを上にならべて酒を振る。
ラップをかけて電子レンジ（600W）で4分～4分半加熱する。

しっかり味がついている兵四郎のだしを調味料代わりとして使うレシピです。電子レンジで手軽にでき、これからの夏にピッタリの一品です。

ギフトークボックスの作成風景

社員によるお手紙だけではなく、ギフトークボックスも社員一人ひとりの手作りです。社長をはじめ普段店頭立つ全社員が、お客さまの笑顔を思い浮かべながら作成しました。



ギフトークボックスに顔を書く様子



お手紙を書く様子



自分で作成したギフトークボックスにお手紙を入れる様子

味の兵四郎の主要商品



あご入兵四郎だし

6種類の国産だし素材を使用。和洋中を問わず、様々な料理のおいしさを引き立てます。



えろーうもおてごめんつゆ

昆布とかつおの旨みが効いた「おいしくてごめんなさい」という意味のだし醤油としても使える万能つゆです。



野菜の旨みだし

4種の国産野菜を絶妙にブレンド。野菜の旨みがぎゅっとつまった洋風だしです。

味の兵四郎とは



味の兵四郎は、日本独自の食文化の味を求めて、味の決め手である基礎調味料を中心にこだわりの味づくりに挑戦いたします。

「味の兵四郎」の社名の由来は、現社長の曾祖父 野見山万太郎（継名 兵四郎）が営んでいた「割烹料亭 兵四郎」の屋号から受け継いだものです。お客さまの“おいしい”という笑顔を無情の悦びとした意志を引き継いでおります。

昭和63年の創業以来、「味へのこだわり」を守りながら「簡単・便利・おいしい」を合言葉に、急速に変化するお客様の嗜好にお応えするために試行錯誤を重ね、「あご入兵四郎だし」をはじめとする商品を開発し、皆様にご愛用いただいております。

【会社データ】

株式会社 味の兵四郎 代表取締役：野見山皓司

創業：昭和63年3月18日（設立：平成5年5月28日）

資本金：500万円

事業内容：食品（小売）業

ブランドサイト：<https://ajino-hyoshiro.com/>

公式通販サイト：<https://www.ajino-hyoshiro.co.jp/>

35周年特設サイト：https://ajino-hyoshiro.com/35th_anniversary/