

<PressRelease>

全国乾しいたけ生産量 1 位の大分県産「うまみだけ」ブランドの新商品

『おおいた原木育ち うまみだけ（味くらべ）』を発表

～本日ブランド戦略発表会を実施！滝沢真規子さんをゲストに迎え、

商品にちなみ、料理・子育て・美容にまつわるトークセッションも実施！～

大分県がプロモーションを手掛けるブランド乾（ほし）しいたけ「うまみだけ」は、11月16日（木）に「大分県 うまみだけ 味力発信 発表会」を大分県のアンテナショップ坐来大分にて開催しました。当日は、新商品『おおいた原木育ち うまみだけ（味くらべ）』の展開を発表するとともに、大分県 農林水産部 林産振興室より「うまみだけ」ブランドの紹介や戦略について説明。また、スペシャルゲストとしてモデルの滝沢真規子さんが登壇し、「家族を幸せにするしいたけ」をコンセプトとする「うまみだけ」にちなみ、滝沢さんが日々ご家族のために作っている料理へのこだわりやご家族に関するエピソード、美容にまつわることなどを語るトークセッションを実施しました。新商品『おおいた原木育ち うまみだけ（味くらべ）』は、百貨店を中心に全国での販売を目指し順次展開予定です。



■全国生産量 1 位の大分県！

乾しいたけブランド「うまみだけ」からギフト向けの新商品が誕生。

「うまみだけ」は、乾しいたけの生産量全国 No.1 の大分県※から生まれた、原木乾しいたけブランド商品です。「乾しいたけ」は大分県を代表するブランド商品ながら、たくさんの品種があり、それぞれに特徴があることは一般的に知られていませんでした。そこで、「家族を幸せにするしいたけ」をコンセプトに、品種の持つ“旨味”や“食感”といった特徴を前面に押し出したブランドとして2020年2月に誕生しました。

「うまみだけ」は、「大分県内の原木を使用し、大分県内で生産されたものであること」、「品種が統一され、特徴が打ち出された商品づくりがされていること」という基準に合ったものが商品化されており、8品種が展開中です。11月現在、大分県内ではスーパーや土産店、県外では主にアンテナショップや一部スーパーで発売しています。



このたび「うまみだけ」ブランドから新登場する『おおいた原木育ち うまみだけ（味くらべ）』は、近年、お中元やお歳暮などのフォーマルギフトの需要や市場が減少する傾向の中、親しい間柄で日常生活の中で贈り合うカジュアルギフトの需要に着目した商品です。現行商品が1つあたり通常約80gに対し、新商品は約30gと少量で、使い切りやすいサイズ感です。またパッケージもギフトとして贈りやすい高級感のあるデザインにし、歯応え抜群「にく丸」、やさしい香り「ゆう次郎」、肉厚でしっかり「115（いちいちご）」、やわらかくマイルド「とよくに」の4種を詰め合わせたアソートパックにしました。日常的なプチギフトとしても、商品を食べ比べいただくお試し版としてもおすすめです。「うまみだけ」ブランドは今後もラインナップの拡充を目指してまいります。

※令和4年度 農林水産省 特用林産物生産統計調査(https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/tokuyo_rinsan/)

【商品概要】

商品名：おおいた原木育ち うまみだけ（味くらべ）

内容量：30g

※販売は順次展開予定です。販売先の詳細はオンラインショップをご確認ください。

URL：<https://oita-umamidake.jp/store/>



■うまみだけとは

①選べる！原木育ちの乾しいたけ

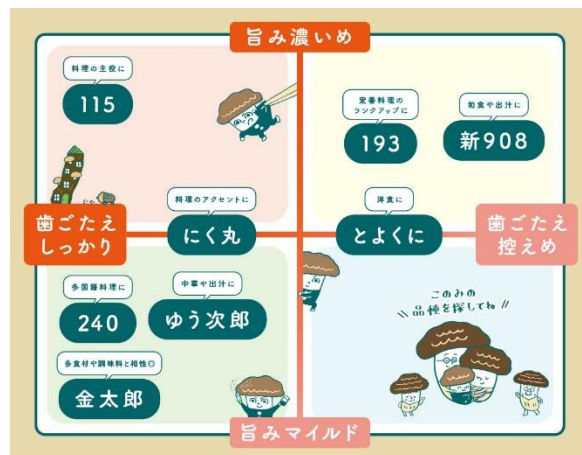
乾しいたけの生産量全国 No.1 の大分県から生まれたブランド商品です。お好みの特徴を持つ品種を選べます。

②ギュッと！濃厚な旨味

乾しいたけは、豊富なうまみ成分がたっぷり詰まっています。

③ギュッと！うれしい栄養

子供からお年寄りまで、様々な世代の健康を守る栄養が含まれています。



うまみだけ 8 品種 特徴マップ

■「うまみだけ」ブランド説明&新商品発表会を11月16日（木）に実施。モデルの滝沢真規子さんが登場！子育てや美の秘訣についてエピソードを披露。

11月16日（木）に行われた「大分県 うまみだけ 味力発信 発表会」では大分県 農林水産部の飯田千恵美と上野美奈子、モデルの滝沢真規子さんが登壇しました。

発表会では、大分県農林水産部 林産振興室 室長補佐の上野より「うまみだけ」ブランドについての説明や今後の戦略、また新商品について発表を行った後、滝沢真規子さんが登場。「うまみだけ」について、普段利用しているカット型乾しいたけより肉厚で、プリプリしていて美味しいとお話いただくなど、商品の魅力を伝えていただきました。また3人のお子さんを育てながら、ご家族のために作る料理の投稿が度々SNSで話題になる滝沢さんならではの、子育てやお料理に関するエピソードを語るトークセッションも実施しました。



■滝沢真規子（たきざわ まきこ）さんプロフィール

専業主婦として子育て中の 30 代前半に、人気雑誌「VERY」にスカウトされ同誌に登場。

以来、読者からの絶大な人気を得て専属モデルに。

2020 年 4 月からは「VERY NAVY」のカバーモデルを務めている。

1 男 2 女兒の母。2016 年第 9 回ベストマザー賞文化部門を受賞。

- ・ YouTube 「TAKIMAKI CHANNEL」 :
<https://www.youtube.com/@takimakichannelofficial5407>
- ・ instagram : @makikotakizawa



■「うまみだけ」を使用したレシピを公開！

旨味成分がたっぷり含まれた「うまみだけ」は、歯ごたえ抜群のものや、やさしい香りが特徴のものなど、好みの品種を選んでさまざまな調理法でアレンジいただけます。

このたび、大分県椎茸農業協同組合 大分乾しいたけ大使/フード・アドバイザーの神谷 禎恵(かみや よしえ)さんにアレンジレシピを考案いただきました。お弁当の具材やパーティー用オードブルにアレンジするなど、さまざまなシーンで「うまみだけ」をお楽しみください。

●旨味と酸味が食欲をそそる！お弁当の具にもおすすめ「しいたけの南蛮漬け」

<材料> 4 人前

うまみだけ（とよくに）…12 枚／小麦粉…適宜／南蛮酢／お酢…180ml
砂糖…大さじ 4／しょうゆ…大さじ 4／みりん…大さじ 2／だし汁…1/2 カップ
／赤唐辛子…1 本



<作り方>

- ①乾しいたけは、さっと水で洗い、ほこりや木くずを落とす。
- ②乾しいたけを、保存袋に入れひたひたの水に浸し、冷蔵庫で一晩以上かけてゆっくり戻す。（24 時間目安に）
- ③戻したしいたけは、軸を根本から落とす。
- ④南蛮酢をすべての材料を入れひと煮立ちさせて、冷ましておく。
- ⑤鍋に油を張り火にかけ中温に熱し、小麦粉をまぶしたしいたけを静かに入れる。※好みに片面だけでも可能。
- ⑥油を切って、南蛮酢に漬ける。

●パンにペーストしてオシャレなおつまみに！「おいしいたけ(しいたけペースト)」

<材料> 4 人前

うまみだけ（ゆう次郎）…12 枚／油…少々／塩…少々

<作り方>

- ①乾しいたけは、さっと水で洗い、ほこりや木くずを落とす。
- ②乾しいたけを、保存袋に入れひたひたの水に浸す。冷蔵庫で一晩以上かけてゆっくり戻す。（24 時間目安に）



- ③戻したしいたけを薄切りにして、フライパンに油をしいて、弱火でよく炒める。
- ④塩で味を調べ、冷ましておく。
- ⑤炒めたしいたけは、荒熱がとれたら、フードプロセッサーにかけてペースト状にする。
- ⑥保存するときはよく冷ます。1週間程度冷蔵庫での保存が可能。