



近年では、残念ながら漬物を食べる機会が減ってしまう人もいて、同時に野菜不足になる人も増えています。

しかし、食のスタイルや好きな味わいが多様化する現在だからこそ、漬物はもっとたくさんの人に、もっとおいしく食べてもらえとも思うのです。

だって漬物は、

野菜の多彩な UMAMI を引き出し、食の可能性を広げる日本独自の発酵食品だから。

忙しい現代人も手軽に栄養バランスや腸内環境を整えられるスーパーフードだから。

さまざまな料理を引き立て、世界中の食のシーンを豊かに彩るから。

そこで大安は、「まいにち UMAMI 野菜宣言」をすることにしました。

いつだって、どこにいたって、

大安の漬物なら、365 日手軽に漬物を食べられる。

驚きの食感や味わいなど、かつてない UMAMI 野菜を体感できる。

そんな新たなチャレンジが、すでに始まっています。

もっと、あなたの毎日に寄り添う漬物ブランドとなるために。

私たちの思いと技術、挑戦は、これからも発酵し続けます。

## ■まいにち UMAMI 野菜 ロゴマーク



当社のマスコットキャラクター「かぶちゃん」と、野菜のかたちをシンプルに表現したアイコンを組み合わせたロゴマークです。

春・夏・秋・冬で色や野菜のアイコンが変わる変化型ロゴとなっており、旬の味や季節の楽しさを表現しています。この季節ロゴを通じて「野菜をもっと楽しく、もっと身近に」という思いを発信していきます。

「かぶちゃん」は 1952 年に誕生した当社のマスコットキャラクターで、千枚漬の原料である聖護院かぶらをモチーフにしています。季節の食卓を案内するナビゲーターとして、SNS での情報発信などに登場します。

## ■代表取締役社長 大角安史のコメント

野菜不足を補う方法として「UMAMI 野菜」＝「漬物」というのは斬新だと思われるかもしれませんが。これまで漬物は塩分が多いというイメージが強く、健康とは対極にあると思われていました。しかし、近年では漬物の塩分は少なくなっており、食事の場においては漬物ばかりを食べるわけではありません。また、「腸活」と言われるように、発酵食品が注目され、漬物の多くは乳酸発酵食品です。1 回の食事の中でバランスよく適量の「UMAMI 野菜」＝「漬物」を食べることで、野菜不足を補い健康に寄与する一助になると考えております。



## ■株式会社大安について



1902 年（明治 35 年）創業。主原料の野菜はもちろん、ごまや唐辛子などの副原料に至るまで国産素材にこだわり、野菜本来の味を大切にした漬物づくりをしています。

下漬・本漬を経る伝統的な手法で漬け込む「千枚漬」や、個食・即食といった現代のニーズに合わせたカップ入り漬物「ちいさなだいやす」など、伝統を守りながらも新しい取り組みを続けています。

### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社大安 宣伝広報係：小幡・田口・松本・吉田

電話：075-761-0281 FAX：075-771-8756

MAIL：pr@daiyasu.co.jp

なにとぞひろくご紹介いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

