

健康的な食生活の一つの提案として 「まいにち UMAMI 野菜」を宣言

明治35年創業の京つけもの専門店「株式会社大安」(本社：京都府京都市、代表取締役社長：大角安史)は、120年以上にわたり培ってきた知恵と技術を生かし、健康的な食生活の一つの提案として「まいにち UMAMI 野菜」を宣言します。



■ 「まいにち UMAMI 野菜」宣言の背景

厚生労働省が実施した「令和5年国民健康・栄養調査」によると、野菜摂取量の平均値は約256gであり、摂取目標量の350gを下回っていることが指摘されています。

手軽に野菜不足を補う方法として、農林水産省は「漬物」を食べることを推奨しています。

「漬物」は、野菜を漬けることで半分ほどのカサになるため、生野菜よりも効率的に野菜をとることができます。また、味も栄養もギュッと濃縮され、生野菜にはない旨みや風味が生まれます。中でもあっさりとした味付けの京つけものは、塩分が控えめでヘルシー。賢く野菜を食べるのもっとも適していると言えます。

このような「漬物」の素晴らしさに改めて気づき、「まいにち UMAMI 野菜」を宣言するに至りました。

野菜不足の今こそ、毎日の食卓に欠かせない「漬物」を「UMAMI 野菜」と定義し、「漬物」の価値を見直します。毎日の生活で無理なくおいしく、手軽に野菜を楽しんでいただくための提案を続けていきます。

■ 「まいにち UMAMI 野菜宣言」全文

大安が誕生したのは、

漬物は家で漬けるのが当然で、漬物屋から買うのは恥ずかしい、と思われていた時代のこと。

それから120年以上、私たちは

「人々にもっと手軽に漬物を食べて欲しい」という思いをつなぎ、工夫を重ねてきました。食べ切りサイズの「ちいさなだいやす」もそのひとつです。

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々に、もっとおいしく食べてもらえるとも思うのです。

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。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きており、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、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、よろしくお願ひ申しあげます。

