

報道関係各位

2025 年 4 月 24 日

株式会社 Taste Link

母の日ギフト、いま選ばれているのは“価値ある逸品”

本当に良いものを選ばれる時代に本物志向の消費者がリピートする贈り物とは？

ミシュラン星付きシェフもリピ買いする価値重視ギフトの最新トレンド

～白南風の燻製ベーコンや日本酒十四代、和久傳の“記憶に残る”美味しさ～

“食に携わるすべての人の可能性”と、その可能性と共に“豊かな食卓、社会を創造していく企業の皆さま”を繋ぐ世界中の食のブ
ロにオファーができるプラットフォームを運営する株式会社 Taste Link（所在地：東京都渋谷区、代表取締役：戸門慶）は、4
月 17 日から 4 月 22 日の間にミシュランの星獲得シェフを含む 3 名の一流シェフを対象に、母の日ギフトにおすすめしたい「日
頃手土産やギフトで愛用しているもの」についてのインタビューを行いました。



近年、物価高騰やサステナブル意識の高まりから、価格よりも「本当に価値のあるもの」を贈る“メリハリ消費”が広がりを見せています。こうした中、Taste Link では、ミシュラン星付きシェフをはじめとする一流料理人に、母の日に贈るギフトとして“本当におすすめしたい逸品”についてインタビューを実施しました。その中で挙がったのは、出雲の燻製専門・スモークハウス白南風の「スモークベーコン」、日本酒の名品「十四代」、老舗料亭・紫野和久傳の「西胡」など、素材や背景にまでこだわった“記憶に残る贈り物”ばかりでした。

プロたちが実際に手土産やプライベートギフトとしてリピートする品には、見た目の豪華さだけでなく、味わう人の心を動かす力があります。今年の母の日は、そんな“選ばれる理由”のある逸品で、日頃の感謝を届けてみてはいかがでしょうか。

プロの料理人もリピ買いする価値重視ギフトの最新トレンド

■スモークハウス白南風「スモークベーコン」

1986 年頃創業のスモークハウス白南風は、創業者・青木章さんの自然の力に魅を入れられ真摯に向き合う心が、燻製づくりにも表れています。

原木の火と煙でじっくりと時間をかけながら燻製し、素材そのままの風味を凝縮しています。味付けは塩と胡椒のみで、原木でじっくり燻製にするからこそ生まれる正直で素朴な素材そのものの美味しさです。

知る人ぞ知る逸品で、多く美味しいもの好きに慕われています。

<シェフからのおすすめポイント | 恵比寿くろいわ 黒岩 宏達シェフ>

舌が肥えている知人への贈り物には、確かな“美味しさ”が求められます。

スモークハウス白南風のスモークベーコンは、単なる好みの美味しさではなく、食の名人が丁寧に手がけた“職人の味”としての説得力があります。

素材の旨みとスモークの香りが絶妙に調和していて、贈る相手に確実に喜ばれる、信頼できる逸品です。



■紫野和久傳「西胡」

蓮粉と和三盆から作り上げられており、料亭でお料理の締めくくりに

出されていた生菓子です。蓮根のでんぷんである蓮粉と、上品な甘みの和三盆糖を練り上げ、二枚の笹の葉でひとつひとつ優しく包み込まれています。

和三盆の優しい甘みと、蓮根のもちもちとした口あたりを爽やかな笹の香とともに楽しむことができます。

<シェフからのおすすめポイント | 西麻布 拓 佐藤 卓也シェフ>

和久傳さんは全て商品の包装や詰め方などとても機能的で品があり、

お菓子などの商品は甘さも程よく、どなたに差し上げても逆にこちらが上がるとう

つか、喜ばれる商品だと思っています。西胡は賞味期限が短いですが、

食べやすく大人からお子様まで喜んで頂けるのと量が程よいので、よく使わせてもらっています。



■日本酒「十四代」

“幻の酒”とも称される山形県・高木酒造の「十四代」は、透明感のある香りと

繊細な旨みが特徴のプレミアム日本酒です。吟醸酒ブームの先駆けとして知られ、

全国の食通や料理人から絶大な支持を集めています。華やかな香りと上品な甘み、

そしてキレのある後味は、和食のみならずジャンルを問わず料理との相性がよく、

贈答品や特別な日の手土産としても高い評価を得ています。

入手困難ながらも、“本当に美味しい日本酒”としてプロの現場でも

選ばれ続けている一本です。

<シェフからのおすすめポイント | 恵比寿くろいわ 黒岩 宏達シェフ>

入手困難な“幻の銘酒”として知られており、贈る相手に特別感を伝えられる一本です。

もちろん味わいも申し分なく、洗練された香りと奥深い旨みが魅力ですが、

その分好みがかかる可能性もあるため、相手の日本酒への理解度を考慮して選ぶのがおすすめです。



「Chef Insight」とは

「Chef Insight」は、営業活動の効率化を実現する、業界初のシェフ直結プラットフォームです。貴社商品に興味がある一流シェフだけに焦点を当て、効果的な営業活動を可能にします。

「Taste Link」とは

シェフやソムリエ、サービスの方々に仕事を頼みたい企業と日本のみならず海外を含めたシェフ等を繋ぐ「世界中の食のプロにオファーができる」プラットフォームです。数々の星付きシェフを含む一流の料理人とのマッチングにより、商品開発やプロデュース、効果的なPR施策まで、企業の課題に対してワンストップでソリューションを提供しています。

事前ヒアリングや蓄積データによりミスマッチを回避し、シェフ・企業双方にとって最適なマッチングを実現。バイネームでのキャスティングだけでなく、プロジェクトの目的や規模に応じた柔軟なリクルーティングも可能です。また、キャスティングから交渉、契約まで、すべてのプロセスを Taste Link が一括して請け負うことで、スムーズな連携を実現しています。現在、食品、飲料、素材メーカー、コンサルティング会社、広告代理店、イベント会社など多様な業界のクライアントと契約を締結しております。

株式会社 Taste Link とは

“食に携わるすべての人の可能性”と、その可能性と共に“豊かな食卓、社会を創造していく企業の皆さま”を繋ぐ世界中の食のプロにオファーができるプラットフォームを運営しています。「飲食業界をアップデートする」をミッションに掲げ、飲食業界で働く人の価値をより一層上げていくことを目指しています。元料理人である創業者の経験と人脈を活かし、飲食業への深い理解と革新的アプローチで、業界に新たな価値を創造し、食文化発展に貢献し続けています

会社概要

会社名 : 株式会社 Taste Link

代表取締役 : 戸門 慶

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷 3-1-9 YAZAWA ビル 3 階

設立 : 2023 年 5 月

事業内容 : Taste Link の運営

公式 URL : <https://www.tastelink.jp/>

公式 SNS : https://www.instagram.com/tastelink.official?igsh=MWdmZWpkMHV2bnRyeQ%3D%3D&utm_source=qr