

“体験型” ラグジュアリーソース【刃 YAIBA】

日本の旨味文化 1,000 年と、
家族の 60 年を受け継ぐ。
星付きレストランのシェフが喰った一本。

普通の調味料ではない

刃 (YAIBA) は、ただの高級ソースではありません。それは、特別な体験を演出するための商品ではなく、ひとつの味にここまで向き合った結果、自然と生まれてしまう時間を含んだ一本です。刃は、「高級なソースを作ろう」と考えて生まれたものではありません。ただ、ソースという調味料にここまで真剣に向き合った例が、これまでほとんどなかっただけです。原料も、工程も、味の設計も、「どこまでできるか」を問い合わせた結果、気づけば同じ土俵に並ぶものが見当たらなくなっていました。その先にできあがったのは、「こんなソースは食べたことがない」と感じる、複雑なのに、旨味が静かにほどけていく味でした。その味はひとりで消費するものではなく、自然と誰かと分かち合いたくなる。どんな料理に使うか、誰と一緒に食べるかを考える時間も含めて、刃の価値は成立しています。刃が届けたいのは、「こんなに美味しいものを食べたことがない」という驚きだけではありません。この味を囲むことで、大切な人との時間がきちんと豊かになり、あとから振り返ったときに忘れられない思い出として残ること。それが、刃というソースが生む体験です。

なぜ、こんな味が生まれたのか

複雑な旨みが、上品にほどける理由

刃が追求したのは、強さでも、派手さでも、分かりやすさでもありません。多くの旨みが重なっているのに、ひと口ごとにすっと輪郭がほどけていく。要素は多い。けれど、舌に残らない。食べ終えたあと、もう一口欲しくなる。この状態を成立させるために、刃は「すべての素材に役割を与える」という設計思想を探りました。

日本の旨味文化がつくった設計思想

刃の思想は、日本の食文化が長い時間をかけて育ててきた二つの旨味の系譜と重なります。

- ・発酵が生む、深い旨味
- ・出汁が生む、透明な旨味

どちらかを主張させるのではなく、深さと透明感が同時に成立する状態をつくること。その

延長線上にあったのが、創業者の祖母が 60 年間、家族のために作り続けてきた一本のソースでした。家庭の味は、そのままでは上品ではありません。だからこそ刃は、それを削ぎ、整え、役割を与える、「家庭の記憶を宿したまま、品位へと再構築」しました。

原料は「価値」ではなく「機能」

刃は、原料の希少性やストーリーを誇示するためのソースではありません。それぞれの素材は、この味を崩さないための機能を担っています。

- ・味の骨格をつくるもの
- ・感情を呼び起こすもの
- ・驚きを生むもの
- ・一瞬の華を添えるもの
- ・甘みを抑え、品位を保つもの
- ・余韻を整え、最後を締めるもの

全員が主張しない。全員が引き算を受け入れる。だから、複雑なのに上品にほどける。

素材の役割設計

刃の味は、偶然の重なりではありません。それぞれの原料は「良い素材だから」ではなく、この体験を成立させるための役割を担っています。

核（思想） 愛知県産イチビキ無添加国産醤油

刃の土台は、醤油です。それは「和の調味料だから」ではありません。醤油は、日本の旨味文化そのもの。香り、塩味、コク、余韻——料理の骨格をつくる“基礎の味”です。刃は、この骨格に妥協しないところから始まりました。

刃が選んだのは、国産の大豆と小麦で仕込んだ、余計なものを足さない醤油。ただ“国産・食品添加物無添加”という言葉のためではなく、旨味の純度を上げるためです。足さない。ごまかさない。そのぶん、設計も技術も要る。だからこそ、刃の核として成立すると考えました。

そして、この醤油のいちばん大きな特徴は——塩です。刃は、別で塩を足していません。つまり刃の塩味は、醤油が決めている。ここが、刃の味の“背骨”です。その醤油には、高知県室戸沖の海洋深層水からつくった国産塩が使われています。この海洋深層水の塩は、表層海水に比べ、無機栄養塩類を多く含んでいます。また、深層海水のため、表層海水と比べ清浄度が高いです。ただしょっぱいのではなく、ミネラルの輪郭がある塩味。その輪郭があるから、果実の甘みが乗っても、味がぼやけない。旨味が重なっても、最後が濁らない。甘み・

酸味・旨味を、きれいにまとめあげる“芯”として働きます。

さらに、発酵の工程も「雰囲気」ではなく「設計」で守る。昔ながらの木桶だけが正解ではない。刃の醤油は、発酵をステンレスの設備で丁寧に管理し、狙った品質にきちんと着地させています。使用する麹菌・乳酸菌・酵母も選りすぐりの微生物を使用しています。“再現性のある旨味”を作り続けるための、現代的なこだわりです。そして最後に、食品添加物無添加を本当に成立させるための一手があります。火入れとろ過の工程で、細かなメッシュによる処理を行い、余計なものを入れなくとも澄んだ状態に仕上げる。ただ「食品添加物無添加」と言うのではなく、無添加を成立させる技術が中にある。その積み重ねが評価され、農林水産大臣賞の受賞にもつながっています。

刃が届けたいのは、ただ濃い味でも、派手な甘さでもありません。食卓の空気が整い、会話が生まれ、時間が少し特別になること。その体験の根っこにあるのが、醤油です。刃は塩を足さない。だからこそ、この醤油の塩がうまい。そしてその塩味が、刃の全体を決めていきます。

感情 鳥取県産西条柿

刃にとって柿は、甘さを足すための素材ではありません。砂糖が高価で簡単には手に入らなかった時代、家庭の甘みを支えてきたのは熟した柿でした。祖母のレシピの根っこにも、その「自然の甘み」がある。だから柿は、祖父母の家や年末の食卓、干し柿の情景まで連れてくる——家庭の記憶そのものです。

そして刃が選んだのは西条柿。西条柿は渋みが強く扱いが難しい一方で、きちんと手間をかけた時の味は抜群。本質は甘さではなく「旨味」であり、生で主役を張るよりも、加工して料理の隠し味にしたときに真価を発揮します。自然の甘さで他の素材を邪魔せず、全体の輪郭を静かに整える——目立たないのに、いなければ成立しない縁の下の力持ちです。

さらに仕込み工程では、加熱タイミング次第で渋みが“戻る”ことがあるため、低温で丁寧に管理しながら味が落ち着くまで整える必要があり、最大で約3ヶ月かかることがある。原料として使えるのはすべてではなく、選別で落ちて歩留まりは良くて約60%。この時間と手間とロスを受け入れて初めて残る“静かな旨味”が、刃の体験を支えています。

驚き 沖縄県産アップルバナナ

ソースに果物を使うこと自体は珍しくありません。けれど刃が狙っているのは、果物の“甘味づけ”ではなく、発酵の旨味の上にもう一段のコクと余韻を立ち上げること。ひと口目に「なぜこの深みが出る?」と感じる——そんな驚きを生むためにアップルバナナを選びました。

アップルバナナは甘くもちもちして味は抜群。しかし、傷みやすく輸出に向かない繊細なバ

ナナでもあります。日本では気候の兼ね合いから栽培できる場所が限られ、実質的には沖縄でしか成立しにくい。だから刃は、**量や見栄えではなく「食べごろ」に賭けました。**生産者がその時いちばん食べごろの実を見極めて選び、納品してくださったものだけを使う。火入れで甘みの奥からコクが立ち上がり、**意外性だけで終わらず「なるほど」へ着地する**——アップルバナナは刃の中で、“驚き=深みの正体”を担う存在です。

華 和歌山県産あら川の桃

刃にとって、あら川の桃は「甘さを足すための素材」ではありません。**食卓の空気を一段明るくする、一瞬の華です。**

あら川の桃の強さは、まず土壤にあります。紀の川沿いの水はけの良い土地が、桃にとって理想的な環境をつくり、香りとみずみずしさの土台になる。そして、その価値は公的にも守られていて、「あら川の桃」は産地と品質が結びついたものとして農林水産省による GI (地理的表示) に桃として日本で初めて登録されました。

けれど本当の価値は、その土台の上で積み重なる人の手仕事にあります。桃は、同じ産地でも、同じ畠でも、日によって表情が変わります。だから刃は、シーズンの間、毎日桃を仕入れ、その日の状態を自分たちの目で確かめながら、「今日はこれだ」と言えるベストな桃だけを選びます。そして選んだら、間を置かずにすぐに加工する。この“目利き”と“スピード”で、桃の香りがいちばん美しい瞬間を逃しません。桃の旬は、永遠ではありません。一年の中で「ちゃんと良い桃」が成立する期間は短く、その短い季節の中でも、香り・みずみずしさ・甘みの輪郭がそろそろタイミングはさらに限られます。刃がやっているのは、桃を集めることではなく、“最高の瞬間”を味に閉じ込めることです。もちろん、すべての桃がそのまま刃の原料になるわけではありません。香りや状態を見極め、良いものだけを選ぶということは、同時に「使えないものを潔く外す」ということでもある。だから、ここにはどうしてもロスと手間が生まれます。それでも刃がこのやり方をやめないのは、“華”は量で作れないことを知っているからです。

発酵の深い旨味の上に、桃の香りがふっと立って、すっと消える。それだけで、食卓は少し特別になる。あら川の桃は、刃の中でその「華」を担う素材です。

影 (品位) 香川県産和三盆

刃にとって和三盆は、甘くするためだけの砂糖ではありません。**甘みを「足す」のではなく、甘みの輪郭を整え、素材の旨みを引き出すための存在です。**

和三盆が生まれたのは、讃岐の国。始まりは贅沢ではなく、むしろ逆でした。八代将軍・徳川吉宗の時代、白砂糖は海外からの輸入に頼っており、その価値は金銀絹と交換する程大変高いためでした。故に国としては何としても自国で砂糖を作りたいと考え、糖業奨励令を出

し、砂糖の製造を命じたのでした。けれど香川は、気候的に一般的な砂糖づくりが難しい土地でした。だからこそ、**知恵と工夫を凝らして生まれたのが和三盆です。**

和三盆は、ただ白いだけではありません。黒糖から蜜を分け、結晶を取り出し、さらに研ぎ澄ます工程を何度も重ね、雑味・えぐみ・癖を削ぎ落としていく。その先に残るのは、甘さが前に出る砂糖ではなく、料理の中心を押し出す甘み。「砂糖を食べている」のではなく、**素材の味が澄んでいく**——そんな感覚をつくります。

そして讃岐で磨かれたこの砂糖は、あまりに価値が高かった。しかも製法は、直系のつくり手にしか伝えられないほど纖細で、かつては「国禁」として外に漏らしてはいけないほど貴重なものだった。**“うまく作れない土地”** だったからこそ、完成したあとに残ったのは、**門外不出の技術**だったのです。

さらに、和三盆は“同じ名前でも味が違う”。香川と徳島では、サトウキビの来歴も、土地も、作り方も異なる。刃が選んだのは、讃岐で磨かれてきた和三盆です。和三盆に適したサトウキビの系統を守り、苗の管理まで徹底し、混ぜない・ぶらさない思想で味を守り続けている。この**「静かな執念」**が、**和三盆の品位**をつくっています。

刃の味づくりにおいて、酒が“動”的余韻だとしたら、和三盆は“静”的余韻。甘みで押すのではなく、甘みを抑え、旨みの階層をつくる。目立たないのに、全体の格を決めてしまう——それが和三盆の役割です。だから刃は、砂糖ではなく、和三盆を選びました。甘さを飾るためではなく、品位を仕込むために。

格 山口県産日本酒五橋

刃にとって日本酒は、香りを足すための素材ではありません。味の輪郭を整え、余韻に“格”を与えるための一本です。

五橋が目指してきたのは、華やかに目立つ酒ではなく、地元の料理に寄り添い続ける地酒。

「その土地の料理に合う酒が生まれる」——地酒の原点に、まっすぐ立ち続けています。だから五橋は、米も、仕込み水も、技も、山口で完結させる。山口の味覚に合わせて磨かれてきた“整える力”が、この酒の真骨頂です。

特に大きいのが水。仕込み水には、錦帯橋のたもとを流れる錦川の伏流水を使い、硬度は1.6という超軟水。硬水が「押し出しの強さ」をつくるなら、超軟水がつくるのは角の立たない口当たりと、ほどけるような後味。刃が狙う「余韻を整える」「甘みや旨味を暴れさせない」という役割に、ここがそのまま効いてきます。

そして五橋は、“霧囲気”ではなく“積み上げ”的の酒。創業は1871年。約150年、この地で当たり前を当たり前に繰り返すことで、味の芯を守ってきました。特筆すべきは、昭和22年の全国新酒鑑評会で日本一になった歴史。その技は、杜氏集団の系譜として受け継がれ、世代を越えて磨かれてきた。派手さはない。でも、いつ飲んでもブレない。“信頼で選ばれる酒”という評価は、こういう背景から生まれます。

刃のレシピでは、果実の華やかさや甘みが立つほど、最後に必要なのは「締まり」と「品」。余韻が散らないこと。輪郭がぼやけないこと。五橋は、その役割を主張せずに果たします。表には立たず、最後にすっと整える。刃の物語の中で五橋は、大人の余韻=世界基準の“格”を担う存在です。

純度というこだわりが、体験の透明度を上げる

刃はこれらの素材を掛け合わせ、さらに3年の歳月をかけて味の設計を研ぎ澄ました。ここで刃がこだわったのは “純度”。雑味を排し、素材本来の旨味を最大化するために、化学調味料・保存料不使用の無添加で仕上げています。これは健康のためだけではなく、旨味の透明度を高めるための必然でもあるのです。

刃が、美しく成立する料理について

刃は、何にでも合うことを目指したソースではありません。素材の味を消さず、かといって、引き立て役にもならない。素材と素材の“間”に入り、料理を完成させるためのソースです。だから刃には、美しく成立する条件があります。

赤身の肉

刃は、表面で味を主張するソースではありません。素材の中に入り込み、味がなじむことで完成する設計です。そのため、サシが多い肉よりも味をしっかりと受け止めてくれる赤身の肉のほうが、このソースはきれいに成立します。肉そのものの味が前にあることで、発酵の深みや果実の気配が溶け込み、余韻だけがきれいに残ります。

野菜（サラダ）

野菜は、味を押し出す素材ではありません。だからこそ、刃が持つ甘みや発酵の深み、果実の気配、余韻が、濁らずにそのまま感じられます。肉と合わせたときとは違う、もうひとつの刃の表情。サラダは、このソースの輪郭と余韻を、静かに確かめるための料理です。

海の素材（カルパッチョなど）

魚介は単体で味の完成度が高い素材が多い。そのため、刃を直接かけると、味がなじむ前に、ソースの輪郭が前に出てしまうことがあります。けれど、野菜やオイルを介することで、刃は素材の中に入り込み、味をまとめる立場に変わります。その成立の仕方が、わかりやす

く現れた例が、帆立や、野菜を添えたカルパッチョです。素材同士の間に入り旨味の層をつくることで、刃は海の素材とも静かに成立します。

贈ると、何が起きるのか

1. もらった瞬間

感謝以上に、贈り主にとって「自分は特別な存在なんだ」という認識が生まれる。

2. すぐ使われない時間

「いい日に使おう」という保留が、贈り主を思い出す時間を何度も生む。

3. 食べた瞬間

「これ、○○さんにもらったんだよ」という一言が自然に出る。楽しかった食卓の記憶の中に、贈ってくれた人の存在が残る。

4. 家族内での評価

贈り物が、受け手本人の“格”を上げる。無意識の恩義が生まれる。

刃が深めているのは「関係」ではなく「物語」

刃は、食卓に入り、会話に入り、思い出のワンシーンに入り込む。

相手の人生の中に登場する贈り物だから、関係が深まる。

最後に

日本の1,000年の旨味文化、祖母の60年、職人の3年、そして素材の役割設計。

そのすべてを一本に結晶させた刃は、歴史が浅いのではなく、むしろ深い文化の延長線に立つ「新しい伝統」です。

贈られた瞬間に会話が生まれ、
開けた瞬間に笑顔があふれ、
食べた瞬間に記憶に残る。

Only in Japan. Only in YAIBA.

大切な人のために選ばれる、特別な瞬間をつくる一本。

それが、刃(YAIBA)です。



「itadaki yaiba」で検索