

～創業 寛政元年、“日本初”のだし醤油メーカー、「鎌田醤油」より秋季限定商品～
お月見にぴったりなお月見御膳レシピを提案

「秋おすすめ 3ケセット」

2016年8月18日（木）発売開始



鎌田商事株式会社（本社：香川県坂出市 代表取締役社長：鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、「秋を楽しむお月見御膳」をコンセプトとした秋季限定商品**“秋おすすめ 3ケセット”**（URL：<http://www.kamada.co.jp/shop.otg.php>）を、2016年8月18日（木）より9月30日（金）までの期間限定でWEB販売いたします。

鎌田醤油株式会社（以下、鎌田醤油）は、1789年（寛政元年）創業以来の家訓「最優等の醤油を作り、社会のお役に立って信用を得る」の心を守って伝統の醤油作りに励んで参りました。鎌田醤油は、1994年にお客様満足を第一に考える販売会社として鎌田商事を創設。常に「今求められる味」を目指して、讃岐うどんつゆを始めとする各種だし・つゆの開発に取り組んでいます。日本の伝統的な食事が健康食として世界的にも見直されつつある21世紀を迎えて、国際品質規格ISO9001の認証も取得し、より一層のお客様満足を実現できるメーカー及びディーラーを目指しています。主力商品である**「だし醤油」**は、1965年に**“日本初のだし醤油”**として販売を開始。累計販売本数3億9,301万個（※1）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

月を眺めて愛で、秋の実りに感謝し、農作物の豊作祈願をする習わしが由来とされ、日本の四季折々の風習や行事の一つである「お月見」。この度、鎌田商事では、この「お月見」に合わせ、「秋を楽しむお月見御膳」をコンセプトとした秋季限定商品**“秋おすすめ 3ケセット”**を販売いたします。本セットは、「だし醤油」、「ぼん酢醤油」、「和風たれ」がセットとになっています。鎌田醤油の主力商品である「だし醤油」は、讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしが利いた風味の豊かさが特徴。「ぼん酢醤油」は、カマダ淡口本醸造特級醤油にすだち・ゆず・ゆこうの果汁をたっぷり配合することで贅沢な仕上がりとなっています。さらに、「和風たれ」は、和食の味を引き立てる風味とコクを厚くしてトロリと仕上げた甘辛味の万能和風たれで、面倒な味付けの手間をかけずに美味しい和食を作ることができます。

尚、鎌田商事では、本セット商品を用いた秋を楽しむお月見御膳レシピを提案。卵黄を月に見立て、お月見にぴったりな主菜として「お月見豆腐ハンバーグ」や、季節の野菜であるかぼちゃとしめじを用いた「かぼちゃとしめじの甘辛炒め」といった付け合わせ。また、副菜として「ナスの梅しそぼん酢和え」のほか、里芋、さつまいもを加えた具だくさんの「芋けんちん汁」など。さらに、お月見にはお供え物として欠かせない「みたらし団子」にもご活用頂けます。

鎌田商事では、**“秋おすすめ 3ケセット”**と秋の収穫物を使った「お月見御膳」とともに、秋の行事である「お月見」を楽しんでもらいたいと考えています。

※1：集計期間1987年～2016年4月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。

「秋おすすめ 3セット」商品概要



「秋を楽しむお月見御膳」をコンセプトとした「秋おすすめ 3セット」は、「だし醤油」、「ぼん酢醤油」、「和風たれ」がセットとなった秋季限定商品です。

■商品概要

- ・セット内容 : だし醤油 1ヶ／ぼん酢醤油 1ヶ／和風たれ 1ヶ ※各200ml
- ・販売期間 : 2016年8月18日（木）～9月30日（金）
- ・販売価格 : 723円（本体価格670円）
- ・販売方法 : WEB限定
- ・URL : <http://www.kamada.co.jp/shop.otg.php>

■セット商品紹介



だし醤油

醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。



ぼん酢醤油

カマダ淡口本醸造特級醤油にすだち・ゆず・ゆこうの果汁をたっぷり配合した贅沢なぼん酢醤油です。



和風たれ

和食の味を引き立てる風味とコクを厚くしてトロリと仕上げた甘辛味の万能和風たれです。厳選したかつお節・さば節・昆布を使用し、本醸造醤油や砂糖・みりんなどの和食の基本調味料を贅沢に、そしてバランス良く調合しました。

秋を楽しむお月見御膳レシピ

■お月見豆腐ハンバーグ（材料：2人分／カロリー：329kcal）

木綿豆腐 150g（約1/2丁）／鶏むねひき肉 100g／ひじき 3g／にんじん 20g（約1/10本）／パン粉 大さじ2
塩 少々／卵黄 2個／「A：和風たれ 大さじ5・水 大さじ2」／かいわれ大根 適量／大根 適量／油 小さじ2

- ①ひじきは水で戻して水気を搾る。
- ②にんじんは2cm長さの千切りにする。
- ③かいわれ大根は根元を切り、大根は千切りにする。
- ④ボウルに①、②と木綿豆腐、鶏ひき肉、パン粉、塩を入れて粘りが出るまでよく混ぜる。
2等分にして小判形に整え、真ん中を少しくぼませる。
- ⑤フライパンに油を熱して④を焼き、焼色がついたなら裏返して火が通るまで蓋をして約5分蒸し焼きにする。
- ⑥Aを混ぜ合せて⑤に入れ、とろみがつくまでハンバーグにかけながら煮からめる。
- ⑦器に③と⑥を盛り、残ったあんをかけて卵黄をのせる。



■かぼちゃとしめじの甘辛炒め（材料：2人分／カロリー：133kcal）

かぼちゃ 200g／しめじ 100g（約1パック）／「A：和風たれ 大さじ2・水 大さじ2」／バター 10g

- ①かぼちゃは種とワタを取って1cm厚さの一口大に切る。
- ②しめじは石づきを取って小房に分ける。
- ③フライパンにバターを熱して①と②を炒め、バターがなじんだらAを入れて蓋をし、蒸し焼きにする。



■なすの梅しそぼん酢和え（材料：2人分／カロリー：12kcal）

なす 80g（約1本）／青じそ 2枚／梅干し 1/2個／ぼん酢醤油 小さじ1／塩（塩もみ用） 適量

- ①なすは半分に切って薄切りにし、塩をふって約10分置き、水気を搾る。
②青じそは千切りにする。梅干しは種を取ってほぐす。
③ボウルに①、②、ぼん酢を入れて和える。



■芋けんちん汁（材料：2人分／カロリー：224kcal）

里芋 200g（約4個）／さつまいも 100g／木綿豆腐 50g（約1/6丁）／油揚げ 20g（約1/4枚）
しめじ 50g（約1/2パック）／ねぎ 適量／「A：だし醤油 50ml・水 500ml」／ごま油 大さじ1/2
七味唐辛子 適量

- ①里芋とさつまいもは一口大に切り、水にさらして水気を切る。
②しめじは石づきを取って小房に分ける。
③油揚げは湯通しして短冊切りにする。
④ねぎは小口切りにする。
⑤鍋にごま油を熱して①～③を炒め、Aを入れて柔らかくなるまで煮る。
⑥⑤に豆腐を一口大にちぎって加え、ひと煮立ちさせる。
⑦器に盛り、④を散らして七味唐辛子をふる。



■みたらし団子（材料：2人分／カロリー：133kcal）

だんごの粉 50g／水 40ml／「A：だし醤油 大さじ1・砂糖 大さじ2・水 大さじ2・片栗粉 小さじ1/2」

- ①鍋にAを入れて煮立たせ、とろみがついたら火を止めて粗熱を取る。
②だんごの粉に水を少しずつ入れながら耳たぶ位の固さになるまでこねて丸める。
③②を茹でて冷水に取り、水気を切って串にさす。
④フライパンを熱して③を入れ、両面に焼色をつける。
⑤器に盛り、①をかける。



ご参考:鎌田商事株式会社／鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年（寛政元年）から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

【鎌田商事株式会社】

■会社名	: 鎌田商事株式会社	■設立	: 1994年（平成6年）1月
■所在地	: 香川県坂出市入船町2-1-59	■代表取締役社長	: 鎌田武雄
■資本金	: 1,000万円	■社員	: 120名
■事業内容	: 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売		

【鎌田醤油株式会社】

■会社名	: 鎌田醤油株式会社	■創業	: 1789年（寛政元年）
■設立	: 1941年（昭和16年）2月	■所在地	: 香川県坂出市本町1-6-35
■代表取締役社長	: 鎌田武雄	■資本金	: 1,000万円
■社員	: 130名		
■事業内容	: 各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売）		