

ミツカンの味覚のプロ集団「味確認室」

**家庭の味づくりをサポートする「味確認室プロジェクト」発足！
第一弾として“だし”の重要性・奥深さを伝える料理教室
「一流料理店で学ぶ、だしを極める 1 日料理修業」を開催
～7月12日(木)、8月8日(水)、割烹すずきにて～**

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市 代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、おいしさを追求し、ミツカンの味づくりをサポートする組織「味確認室」が、こだわりの味づくりの過程で培ったノウハウを、多くの方に実感、体感していただくため、「味確認室プロジェクト」を6月12日(火)に発足いたします。

まず、第一弾として“だし”の重要性・奥深さを伝える料理教室「一流料理店で学ぶ、だしを極める 1 日料理修業」(<http://www.mizkan.co.jp/pin/project/>)を、7月12日(木)、8月8日(水)に、「八方だし」の味づくりに協力いただいた「割烹すずき」にて開催します。

ミツカンは、おいしさを追求しミツカンの味づくりをサポートする組織「味確認室」を、2014年に立ち上げました。おいしさの追求のため、一流料理店で修業するなどのトレーニングを行い、実際に料理人が使う言葉・感覚を体感することで、料理人の言葉の本質を理解していきます。また、商品開発時は一流料理人のアドバイスをいただくために、一流料理人と開発部門の橋渡しも行います。一流料理人の方々のアドバイスには、プロの方独特の味の表現の仕方が存在します。例えば「のどに引っかかる」という表現は、「塩分が強い」ことを意味することもあります。「味確認室」は一流料理人の方のアドバイスの本質を理解し、わかりやすく翻訳して社内に伝える役目を果たし、一流料理人と社内をつなぐ「味言葉」の翻訳家でもあるのです。

本プロジェクトは、こだわりの新調味料ブランド「PIN 印」の第一弾商品「八方だし」の味づくりの過程で培ったノウハウを、多くの方に実感、体感していただくため、様々な取り組みを実施してまいります。

まず、「味確認室プロジェクト」の第一弾として、“だし”の重要性・奥深さを伝える料理教室「一流料理店で学ぶ、だしを極める 1 日料理修業」を7月12日(木)と8月8日(水)に、「八方だし」の味づくりを担った際に協力いただいた一流料理店、割烹すずきにて開催いたします。当日は「味確認室」から、業界で初めてだしを評価した共通言語「だしフレーバーホイール」を使用した「だしの種類」についての講義と、鈴木料理長からだしの取り方や、だしを使った、家庭でも使えるメニュー3品と、八方だしを使った、割烹すずきオリジナルメニュー2品を伝授いたします。

ミツカンは今後も企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」「脚下照顧に基づく現状否認の実行」を実践し、家庭料理の最高峰のおいしさを目指してまいります。



味確認室社員 (左から鶴水 良次、石井 翔)

■「味確認室プロジェクト」第一弾、「一流料理店で学ぶ、だしを極める 1 日料理修業」概要

- ・日時 : 7 月 12 日(木) 11:00~13:00
8 月 8 日(水) 11:00~13:00
- ・場所 : 割烹すずき(東京都目黒区鷹番 2-16-3)
- ・内容 : だしフレーバーホイールを使った味の紹介
-だし毎の味の違いについて
-参加者がだし自体を試飲
調理体験・試食・懇親会
- ・対象 : 日本国内に在住の方
- ・応募方法 : 以下サイトからお申込ください
- ・応募フォーム : <http://www.mizkan.co.jp/pin/project/>
- ・応募期間 : 第 1 回イベント:2018 年 6 月 12 日(火) 0:00 ~2018 年 6 月 26 日(火) 23:59
第 2 回イベント:2018 年 6 月 12 日(火) 0:00 ~2018 年 7 月 18 日(水) 23:59



■割烹すずき 鈴木 好次(すずき よしつぐ)氏

割烹すずき 料理長。1953 年福島県生まれ。

すし屋の板前として修業をし、29 歳で独立。河豚調理やすっぽん料理を得意とし、旬の素材を使い、美味しさを引き出す料理を大切にしている。今年で 30 周年を迎えた「割烹すずき」で 10 年以上前から料理教室を開催している。



割烹すずき 鈴木 好次氏

■おいしさを追求する味覚のプロ集団「味確認室」

ミツカン内に 2014 年に発足した、おいしさを追求し、ミツカンの味づくりをサポートする組織です。当初担当者 2 名で活動を開始しましたが、現在兼務者を含め総勢 18 名体制で、さらなるおいしさ追求に向けて取り組んでいます。「味確認室」はおいしさの追求のために、一流料理店で修業するなどトレーニングを行います。また、商品開発時は一流料理人のアドバイスをいただくために、一流料理人と開発部門の橋渡しも行います。一流料理人の方々のアドバイスには、プロの方独特の味の表現の仕方が存在します。例えば「のどに引っかかる」という表現は、「塩分が強い」ことを意味することもあります。「味確認室」は一流料理人の方のアドバイスの本質を理解し、わかりやすく翻訳して社内に伝える役目を果たし、一流料理人と社内をつなぐ「味言葉」の翻訳家でもあるのです。

■「PIN 印」ブランド第 1 弾 本格料理だし「八方だし」

「八方だし」は、2018 年 2 月 15 日、こだわりの新調味料ブランド「PIN 印」の第一弾商品として発売されました。醤油、鰹だし、甘みを絶妙なバランスで合わせた、だしの香りと旨みの特徴の「本格料理だし」です。素材の旨みと香りを生かす原材料選びと製法により、余計なものに頼らずにこだわりの味を実現しました。おひたしや炊き込みご飯、魚の煮つけなど、いろいろな料理のベースとしてお使いいただけます。



「PIN 印」の第一弾商品「八方だし」