

【イベントレポート】若手社員が競う“浅漬けNo.1決定戦”「A-1グランプリ」 初開催の優勝は、デザートのような新感覚『長芋のリンゴ漬け』 ご家庭でも作れるレシピを公開中

塩づくりの技術を基盤にしたミネラルの総合メーカー・赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役社長：池上良成、以下「赤穂化成」）は、2025年4月16日（水）～5月7日（水）の期間、自社が運営する“塩”をテーマにしたカフェ「AMAMITERRACE（アマミテラス）」にて、初の一般参加型イベント「A-1グランプリ～浅漬けNo.1決定戦～」を開催しました。期間中は、彼らが創意工夫を重ねて考案した6種類の浅漬けメニューを来店客に試食いただき、投票によって“おいしい浅漬けNo.1”が決定されました。見事優勝に輝いたのは、甘さと爽やかさのバランスが好評だった「長芋のリンゴ漬け」。考案した赤松には、「AMAMITERRACE」で利用できる商品券5,000円分が贈られました。

優勝レシピは、赤穂化成およびグループ会社・株式会社天塩の公式サイトにて掲載予定です。ご家庭でもぜひお試しください。赤穂化成掲載URL：<https://www.ako-kasei.co.jp/PR/a1-granpuri/>



優勝 & 準優勝した社員



優勝「長芋のリンゴ漬け」

■ きっかけは社内勉強会 代表の一言で実現した「A-1グランプリ」とは

2025年3月、赤穂化成では新入社員を対象に、「塩の使い方」を学ぶ勉強会を実施しました。その成果発表として行われたのが、オリジナルの浅漬けを披露する社内イベント「浅漬けコンペ」です。レシピの完成度と若手社員の熱意に対し、代表・池上から「ぜひお客様にも味わっていただき、投票でNo.1を決めてほしい」との声が上がり、今回のグルメイベントが企画されました。

イベントに参加したのは、技術開発部や営業部など、異なる部署に所属する入社2年目の若手社員6名。業務の合間を縫って準備を重ね、社内コンペで披露したレシピに改良を加えながら、より塩の味わいが引き立ち、家庭でも再現しやすい浅漬けとして仕上げました。

会場となったのは、赤穂化成が地域との交流拠点として展開する複合施設「AMAMI TERRACE（アマミテラス）」。本イベントは全3回の予選と決勝戦で構成され、来場者による試食・投票によって勝ち抜き方式で順位が決定されました。お客様に浅漬けの魅力をより深く伝えるため、担当者が手がけた紹介パネルを会場内に設置しました。

【開催概要】

期間：2025年4月16日（水）～5月7日（水）

会場：AMAMI TERRACE（兵庫県赤穂市御崎2-1 伊和都比売神社境内）

【イベント内容】

構成：予選3回＋決勝1回の全4回

形式：毎週水曜日に2品ずつ浅漬けを提供。ご来店いただいた方に試食・投票をしていただき、勝ち残り方式で決勝へ進出。

最終的に3品で決勝戦を行い、グランプリを決定します。

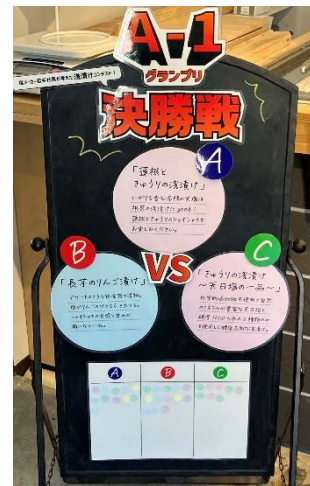
【レギュレーション】

野菜の選定は自由

塩は市販の自社製品を使用

醤油など、塩以外の塩味調味料は使用不可

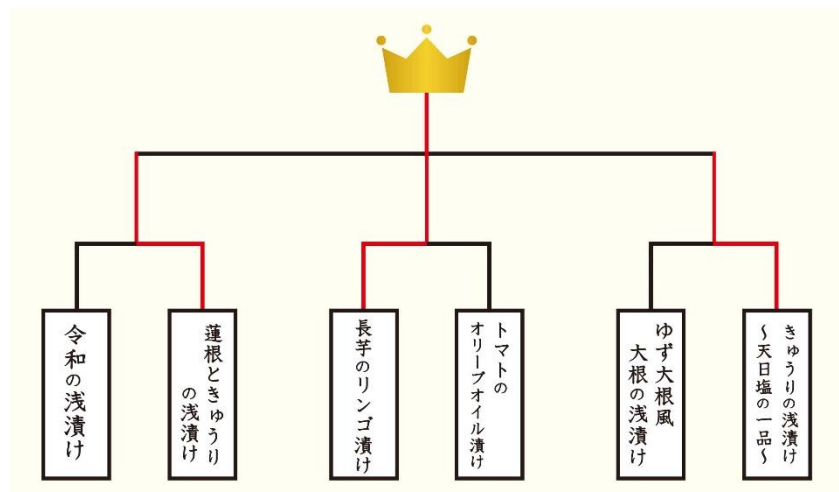
鰹節・昆布などの副素材は使用可。ただし、アミノ酸等のうま味調味料の使用は禁止



■ エントリーメニューと開発者から一言

01	長芋のリンゴ漬け 赤松(技術開発部)		リンゴの甘みと塩のまろやかさが調和した、デザート感覚の浅漬け。 塩がリンゴの甘さを引き立てる、シャキシャキとした長芋の食感と甘みが癖になる一品です。
02	蓮根ときゅうりの浅漬け 田中(技術開発部)		にがりを含む赤穂の天塩は根菜の浅漬けに good ! 蓮根ときゅうりのシャキシャキをお楽しみください。
03	きゅうりの浅漬け ～天日塩の一品～ 稲本(営業部)		化学的添加物不使用で自然のミネラルが豊富な天日塩と 硬度 1000 の水の 2 種類のみを使用した健康志向な浅漬け。
04	トマトのオリーブオイル漬け 須貝(技術開発部)		皮をむいたトマトを塩と塩胡椒で味付けし、オリーブオイルで洋風に仕上げた一品です。
05	柚子大根風 大根の浅漬け 本田(営業部)		日高昆布とゆずの皮を使用した大根の浅漬け。 昆布のどろみでゆずの風味を逃さないように仕上げました。
06	令和の浅漬け 萩原(営業部)		味だけでなく、見た目や食感にもこだわった浅漬け。 固形の塩ではなく水塩を使用し、短時間で均一な味付けを実現しました。

■ 白熱のトーナメント戦！ 来場者の投票でNo.1が決定



4週に分けて行われたA-1グランプリ、トーナメント形式で勝ちぬいた3名で決勝戦が行われました。

4月16日（水）に行われた第一回戦では「令和の浅漬け」と「蓮根ときゅうりの浅漬け」が対決し、「蓮根ときゅうりの浅漬け」が勝利しました。蓮根を使用し、今までに食べたことがない浅漬けという点でお客様から高評価をいただきました。また、「味はまろやかで柚子が入っていることでさっぱり食べれる」というご意見もありました。

4月23日（水）に行われた第二回戦では今回優勝した「長芋のリンゴ漬け」と「トマトのオリーブオイル漬

け」が対決し、僅差で「長芋のリンゴ漬け」が勝利。「長芋のシャキシャキ感が良い、りんごの甘さで優しい味になっている」などのご意見をいただきました。

4月30日（水）に行われた第三回戦の「ゆず大根風 大根の浅漬け」対「きゅうりの浅漬け～天日塩の一品」は1点差という僅差で「きゅうりの浅漬け～天日塩の一品」が勝利しました。両者ともに食感が良いという意見が多く、接戦だったこともあり、店内も盛り上がりを見せました。

5月7日（水）行われた決勝戦は「蓮根ときゅうりの浅漬け」「長芋のリンゴ漬け」「きゅうりの浅漬け～天日塩の一品」の3品で対決し、2位と5票差で「長芋のリンゴ漬け」が優勝となりました。

選ばれた浅漬けはすりおろしたりんごと赤穂の天塩で漬けられており、お客様から「塩味がまろやか」「新感覚で良い」などのご意見をいただきました。惜しくも敗退した2種類も、負けず劣らずの高評価でした。

■ 優勝者の赤松よりコメント



優勝した赤松

「開発当初は、長芋をベースに6種類の浅漬けを試作しました。その中で、ほかのメニューにはない特徴を持たせたいと考え、リンゴを使った甘みのある浅漬けに決めました。会社や自宅で何度も試作を重ね、家族にも試食してもらいながら改良を加えていきました。

はじめは、塩を最後に加えていたのですが、それではリンゴの変色が早く、見た目が悪くなってしまいました。そこで、塩を先に加える方法に変え、色味がきれいに保てるよう工夫しました。

コンテストでは、お客様に直接評価していただけるという貴重で面白い機会をいただき、とても嬉しく思っています。『浅漬け＝塩辛い』という固定観念をくつがえすような、甘さと斬新さで挑んだレシピを評価していただけたことが、何よりの喜びです。

今回の経験で得た、“固定観念にとらわれずに考える姿勢”を、今後の開発業務にも活かしていきたいと思っています。」

■ 代表・池上のコメントと今後の展望



代表取締役社長 池上良成

「今後も今回のA-1グランプリようなコンテストを定期的に開催し、優勝したメニューの商品化や地域の飲食店とのコラボレーションを通じて、赤穂の「塩文化」を発信していきたいと考えています。そして塩の用途についてもっと消費者に近いところで提案していきたいと思っています。」

■ 赤穂化成株式会社について



赤穂の天塩

かつて存在した赤穂東浜塩田をルーツにもち、塩田の開拓から数えて約400年の歴史を持つ企業です。その事業内容は海水に含まれているナトリウムやカリウム、マグネシウムなどの塩類を食品や工業用など多種多様な用途に展開しています。代表的な商品「赤穂の天塩」は50年以上続くロングセラー商品で、日本伝統の塩の味を現代に伝えています。

社名：赤穂化成株式会社

本社所在地：兵庫県赤穂市坂越329番地

ホームページ：<https://www.ako-kasei.co.jp>

《本リリースに関するお問い合わせ》

赤穂化成株式会社広報事務局担当：マーケティング部坂本(携帯番号：090-6979-3202)

TEL:0791-48-1737 FAX:0791-48-8977 MAIL:rsakamoto@ako-kasei.co.jp