

【イベントレポート】若手社員が競う“ぬか漬けNo.1決定戦”「ぬか1グランプリ」 来場者投票で決定、優勝は「おつまみナッツのぬか漬け」 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8月6日（水）～8月8日（金）の期間、自社が運営する“塩”をテーマにしたカフェ「AMAMI TERRACE（アマミテラス）」にて、一般参加型イベント「ぬか1グランプリ～ぬか漬け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5種類のぬか漬けメニューを来店客に試食いただき、投票によって“おいしいぬか漬けNo.1”が決定されました。見事優勝に輝いたのは、香ばしい味と食べやすさが評価された「おつまみナッツ」。

優勝レシピは、赤穂化成の公式サイトにて公開しています。ご家庭でもぜひお楽しみください。

赤穂化成掲載URL：<https://web.ako-kasei.co.jp/PR/n1-granpuri/>



優勝者



優勝「おつまみナッツ」

■きっかけは第一弾の浅漬けグランプリ 社長の想いで実現した「ぬか1グランプリ」とは

2025年4月～5月に、赤穂化成では新入社員を対象に「塩の使い方」を学ぶ勉強会の成果発表として、オリジナル浅漬けを披露するイベント「A-1グランプリ」を開催しました。社員の熱意あふれるレシピはお客様からも高い評価をいただき、大盛況のうちに終了しました。

その結果を受けて、代表・池上より「この盛り上がりを一過性のものにせず、もっと赤穂市を元気にしたい。地元の皆さまに塩の魅力をさらに楽しんでいただける新たなイベントをつくろう」との想いが語られ、第2弾として「ぬか1グランプリ」が企画されました。イベントには、技術開発部や営業部など異なる部署に所属する入社1年目と2年目の若手社員10名が参加。事前の品評会で勝ち抜いた5名が本選に参加しました。業務の合間を縫って準備を重ね、前回の経験を活かしながら、より個性豊かで奥深い味わいの「ぬか漬け」を完成させました。家庭でも再現できる工夫が施されているのも特徴です。

会場となったのは、自社が運営する“塩”をテーマにしたカフェ「AMAMI TERRACE（アマミテラス）」。イベントは全3回の予選と決勝戦で構成され、来場客による試食・投票によって勝ち抜き方式で順位が決定しました。さらに、ぬか漬けの歴史や魅力を深く知っていただくため、担当社員が手がけた紹介パネルも設置し、地域の方々に赤穂の「塩文化」と「食の楽しみ」を広める場となりました。

【開催概要】

期間：2025年8月6日（水）～8月8日（金）

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2回＋決勝1回の全3回

形式：毎日2～3品ずつ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2品で決勝戦を行い、グランプリを決定します。

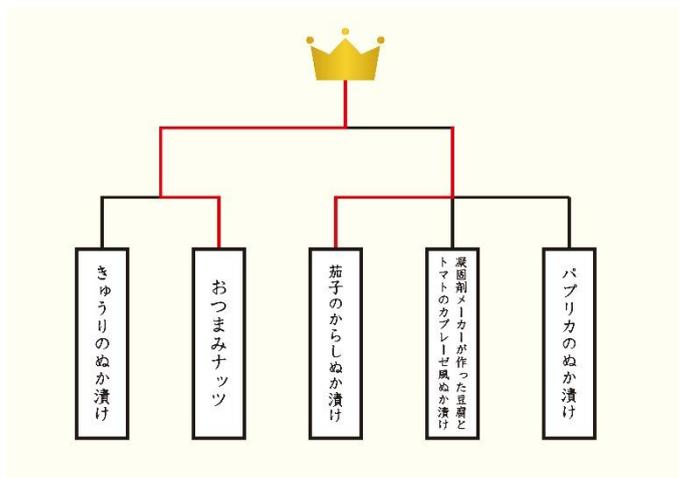
【レギュレーション】

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	きゅうりのぬか漬け 田中(技術開発部)		ご飯のお供、冷たいうどんやそうめん、お酒のあてにおすすめです。
02	おつまみナッツ 萩原(営業部)		香ばしさを残しつつ、ぬかの旨みを楽しめるナッツに仕上げました。
03	茄子のからしぬか漬け 赤松(技術開発部)		旬の野菜をさっぱりさっぱりと食べられるように調味しました。
04	凝固剤メーカーが作った豆腐と トマトのカプレーゼ風ぬか漬け 稲本(部)		日本の食生活の中心である豆腐に着目。健康的なぬか漬けに！
05	パプリカのぬか漬け 本田(営業部)		洋風なイメージのパプリカをぬか漬けにしてみました。 黄色と赤で見た目も鮮やか！

■白熱のトーナメント戦！来場者の投票でNo.1が決定



トーナメント表



イベントでの試食の様子

3日にわたり開催された「ぬか1グランプリ」。トーナメント式で勝ち抜いた2名による決勝戦が行われました。8月6日（水）の予選Aブロックでは、「きゅうりのぬか漬け」と「おつまみナッツ」の2品での対戦となりました。結果は、“お酒のお供にぴったり”と高評価を集めた「おつまみナッツ」が勝利しました。

続く8月7日（木）からの予選Bブロックには、「茄子のからしぬか漬け」「凝固剤メーカーが作った豆腐とトマトのカプレーゼ風ぬか漬け」「パプリカのぬか漬け」の3品がエントリー。「カプレーゼ風ぬか漬け」はあっさりした食べやすさで健闘しましたが惜しくも敗退。

「パプリカのぬか漬け」との接戦を制したのは、王道の茄子を使用した「茄子のからしぬか漬け」でした。

こうして決勝に駒を進めたのは「おつまみナッツ」「茄子のからしぬか漬け」の2品。

8月8日（金）の決勝戦では、前回開催した「A-1グランプリ」の優勝者が考案した「茄子のからしぬか漬け」、そして意外性を武器にした「おつまみナッツ」が対戦。最終的に、香ばしい味わいとアイデアの両面で支持を集めた「おつまみナッツ」が見事優勝に輝きました。参加者や来場者からは、「ナッツの食感とぬかの風味が意外に合う！」「おつまみに最高」といった声が多く寄せられ、会場は大いに盛り上がりました。惜しくも敗れたぬか漬けたちも高評価が相次ぎ、ぬか漬けの奥深さを再認識する大会となりました。

■ 優勝者の萩原よりコメント



優勝した萩原

「前回の浅漬けグランプリでは悔しい思いをしましたので、今回のぬか漬けで優勝できて本当に嬉しく思います。開発当初は酸味が強すぎたため、食のトレンドとして注目されている“腸活”を意識し、米麴を取り入れました。米麴を加えることでぬかの酸味がやわらぎ、自然な甘みを引き出すことができたと思います。

また、漬け時間にもこだわりました。漬けすぎるとナッツの食感が柔らかくなりすぎてしまうため、食感を損なわない最適な時間を見極めるまで何度も試作を重ねました。

今後も地域の方々とつながりを大切にしながら、塩の魅力や役割をもっと多くの人に伝えていきたいと思います。」

■ 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

「ぬか1グランプリ」を通じて、塩の魅力や違いを多くの方に知っていただくことができたと感じています。赤穂の塩は、単なる調味料ではなく、地域の歴史や文化と深く結びついた大切な財産です。こうしたイベントをきっかけに、赤穂市全体を盛り上げ、地域活性化へとつなげていきたいと思っています。

今回の優勝メニューは、当社直営カフェ「アマミテラス」で実際にご提供することも考えています。イベントでの盛り上がりを一過性にせず、地域の方や観光で訪れる方にも体験していただければと思います。

さらに、第3弾の開催も検討しておりますので、これからも赤穂化成ならではの“おいしい挑戦”にご期待ください。

■ 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