

プロの目と舌で選んだ逸品「料理王国 100 選 2015」に認定
『らでいっしゅぼーやの野菜ブイヨン』
～国産厳選野菜100%の濃厚な甘味・旨味が評価～

らでいっしゅぼーや株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:国枝俊成、以下、らでいっしゅぼーや)が販売する『らでいっしゅぼーやの野菜ブイヨン』(以下、野菜ブイヨン)が「料理王国 100 選 2015」に認定されましたのでご報告いたします。『野菜ブイヨン』は、動物性素材や化学調味料を使用せず、国産中心の厳選素材で旨味を引き出したことが評価されました。



■ 厳選素材で濃厚な甘味・旨味を引き出した『野菜ブイヨン』

『野菜ブイヨン』は、2007年の販売開始以来、購入者の7割以上の方が再度購入するらでいっしゅぼーやの人気商品です(※)。化学調味料は不使用で、国産の玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、にんにくなどの野菜のうまみを凝縮しています。また、ビーフエキスなどの動物性の素材は一切使用せず、本醸造醤油と天日塩で味と風味を加えています。顆粒状で溶けやすく、和洋中どんな料理にも便利に使えて、料理が美味しくなるとのことで、らでいっしゅぼーやのお客様に根強い人気のロングセラー商品です。

(※)直近2年間の野菜ブイヨン購入者の傾向分析結果

今回の「料理王国 100 選 2015」の選出にあたって、品評員の方に以下の評価をいただきました。

◇平田和也さん:(株)高島屋バイヤー

「オニオンを中心に野菜の味を複雑に感じる。自然な味わいで、甘味がある」

◇小林明伸さん:(株)小田急百貨店 食品部 ギフト・企画担当 総括マネージャー

「野菜の旨味が非常に出ており、色々な料理に使えます」

<料理王国 100選 2015>

1994年の発刊以来、文化としての「食」を見つめ、料理人が真に求める情報をいち早く伝える情報誌を目指してきた『料理王国』が認定する、選びに選び抜かれた100選。一流シェフやバイヤーなど、21人の食のプロたちの厳しい目と舌で選ばれています。

『料理王国』2015年1月号(2014年12月6日発刊)にて認定商品は紹介されています。

■ 野菜ブイヨンの魅力

1) 化学調味料を使わずに、素材の旨味を引き出しました

天日塩は、焼き塩にしています。焼くことで顆粒がかたまりにくくなり、味がより一層引き立ちます。また醤油は国産丸大豆と国産小麦を原料にした本醸造醤油を使用。化学調味料・蛋白加水分解物などは使用せず、絶妙な野菜の配合と塩加減、そして醤油を隠し味に使って、うまみたっぷりのまろやかな味に仕上げています。

2) 高温加熱しないので、風味が生きています

流動造粒製法という方法で、デキストリンを加えずに溶けやすい顆粒状にしました。この方法では高温の熱を加えないため、原料の風味が損なわれません。メーカーのスカイ・フード社が商品開発に2年半をかけて完成させた、こだわりの製法です。

3) 煮物に炒め物にと大活躍

1袋5gを250ccのお湯で溶かせば、そのまま飲んでもおいしいスープに。ポトフやシチューなどの煮込み料理のベースはもちろん、ピラフや炒め物の味つけに、鶏のから揚げなど揚げ物の下味にと幅広くお使いください。

■ 商品概要

□商品名： らでいっしゅぼーやの野菜ブイヨン

□価格： 930円(本体価格)／1,004円(税込)

□内容量： 100g(5袋×20g)

□原材料： 塩、砂糖、酵母エキス、オニオンフレーク(玉葱)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも)、醤油(大豆含む)、馬鈴薯澱粉、人参パウダー(人参)、揚げ大蒜(大蒜、米油)、胡椒

【開発エピソード】

開発当時は、ピュアな原料で作られた洋風の「だし」というのは、市場にほぼ見当たりませんでした。そこで、野菜を取り扱う会社だからこそ実現できる、野菜の味を活かせるピュアなブイヨンを作りたいと思ったのが開発のきっかけです。化学調味料を使えば、「おいしい味」はいくらでも作れますが、当社の基準をクリアする商品を作ろうとすると、使える材料は極端に少なかった。何度も頓挫しかけて、野菜100%の粉末を使う、という道にたどり着きました。最終的に、完成までに2年半の歳月を要しました。

お問い合わせ先

らでいっしゅぼーや株式会社 経営企画部 広報担当 野田・益(えき)
〒163-1416 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティビル 16 階
TEL:03-6731-4528 FAX:03-6731-4521
連絡先:k-noda@radishbo-ya.co.jp