

2023年2月21日

株式会社 伏高

東京都中央区築地6-27-2

【グランプリ受賞】『濃醇だし』が第60回ジャパン・フード・セレクションにてグランプリを受賞

フードアナリスト 2万3千人が選ぶ日本初の食品・食材評価制度

東京・築地の鰹節問屋「伏高」(本社：東京都中央区、代表：中野 克彦)が販売する『濃醇だし』は、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第60回ジャパン・フード・セレクション(2023年2月)」において「グランプリ」を受賞しました。

2021年9月に販売を開始した『濃醇だし』は、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食を支えるだしの文化を次世代に伝えるため、天然素材だけを使って手軽にだしの旨味が味わえる商品として、伏高が3年半以上かけて完成させた希釈タイプの無添加液体だしです。



*濃醇だし ¥1,620/200ml

< フードアナリストの評価が高かったポイント >

- ・天然素材だけで、余計な添加物が使われていない。
- ・常温で長期保存が可能である。
- ・高温時の香りが高く、素材の良さが伝わる。
- ・希釈するだけで本格的なだしが味わえる。
- ・QRコードからレシピ集を参照できる。

- ・様々な料理に利用できる汎用性がある。
- ・素材そのものの味が引き出されていて美味しい。

< ジャパン・フード・セレクションとは >

- ・23,000人のフードアナリストが審査する日本初の食品・食材評価制度です。
- ・分かり易く言えば、日本版モンドセレクションです。
- ・日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮し、日本フードアナリスト協会に認定されたフードアナリストが公正・中立に審査します。
- ・審査員の評価が90点以上の商品にグランプリ、80点以上に金賞、70点以上に銅賞が授与されます。

< 濃醇だしとは >

枕崎産かつお荒節と道南産天然真昆布を、水に一晩じっくり漬け込んで作った「超濃厚な水だし」です。抽出したダシに必要最低限の加熱をし、必要最小限の五島の海塩を加え、瓶詰め。常温で賞味期間18ヶ月の製品に仕上げました。決してグラグラ沸騰させないので、「濃縮だし」ではありません。ただただ「濃厚なダシ」であります。原材料はかつお節、昆布、塩だけ。添加物は使っておりません。



* 枕崎産かつお節の粉

* 北海道道南産天然真昆布の荒砕き

* 五島産の海塩

化学調味料はもとより酵母エキス、たんぱく加水分解物などの化学的に生成した旨味原料は一切、使用しておりません。伝統的なダシ素材ならでの、優しい味わいが手軽に楽しめる製品です。水で薄めて「鰹節と昆布でとったダシ」として使います。希釈率は1.5倍（本品1：水1.4）が基本ですが、料理やお好みによって加減してお使いください。まずは、「濃醇だし」をお湯で1.5倍に薄めて味見をしてください。そこに淡口醤油をちょいと垂らせば真っ当なお吸い物が味わえます。

濃醇だしは、以下のようなお考えをお持ちの方のお悩みを解決します。

1. 鰹節や昆布で自分でダシを取るのが一番美味しいと理解している。
2. でも、忙しいので時間がないし、面倒なので、伝統的方法でダシを取ることは諦めている。
3. そこで仕方なく、市販のダシ製品（顆粒だし、液体だし、ダシパックなど）を使っているけれど、本当は、化学調味料、酵母エキス、たんぱく加水分解物などを使ったダシ製品は使いたくない。
4. だから、伝統的食材だけを使った、簡単にダシがとれる製品を探しているのだが・・・

見つからない。

なぜなら、濃醇だしを水で希釈して温めるだけ（所要時間、僅か1～2分）で本格的な鰹節と昆布のダシ汁が出来上がるから。

なお、濃醇だしには、砂糖、醤油、アミノ酸等は使われておりませんので、いわゆる「白だし」とは、まったくの別物です。出来合いの調味料に頼ること無く、食べる人の好みに応じて料理の味付けをしたい・・・と思われている方には、「白だし」や「めんつゆ」ではなく、この「濃醇だし」を使っていたきたいと考えています。



*味噌汁、かき玉汁、親子丼、うどん、冷や汁等々、濃醇だしがあれば手軽に短時間で出来上がる
レシピはこちらをご覧ください <https://www.fushitaka.com/cont/sajiki/s67021.html>

< 商品開発の背景 >

「家業を継いで30年、一般消費者様の鰹節離れが続いている。これが一番頭が痛い問題です」と語る伏高の三代目店主である中野。高度成長を経て日本人のライフスタイルが変化するにつれ、天然ダシ素材（鰹節、昆布、煮干等）でダシをとる消費者は減り続けています。手軽にダシが取れる、いわゆる「化学調味料」を使う消費者が多数となり、日本人の旨味に対する好みが変わってしまいました。結果として、多くの日本人が「天然素材のダシの旨味は薄い」、「アミノ酸、たんぱく加水分解物、酵母エキスで作った旨味の方が美味しい」と感じるようになってしまったのであります。

「このままでは、化学調味料が作り出す旨味が伝統的なダシの旨味である、と日本人が誤解してしまう」との危機感を持ち続けていたのが伏高の店主。原料が100%コーヒー豆だけであるインスタントコーヒーのように、どんなに忙しい人でも、極めて簡単に100%伝統的ダシ素材だけでつくったダシが味わえる商品（例えば、100%鰹節だけで作るフリーズドライのインスタントダシ）を商品化したいと、長年、切望していました。

2018年、ある調味料コンサルタントと店主、中野は出会います。長年思っていた事をそのコンサルに伝えると**「鰹節と昆布だけでとったダシ汁に塩を入れれば、常温で流通可能な商品が作れます」**とのアドバイス。「ダシ汁を常温では流通不可能」と思い込んでいた中野には、まさに青天の霹靂。「そうだ、ダシそのものを売ろう」と心に決め、コンサルの指導のもと3年半、試行錯誤を重ね、『水仕込み 濃醇だし』が製品として世に出たのであります。

< 製品に込めた店主の願い >

水で薄めるだけで100%伝統的なダシ素材の旨味を味わえる「濃醇だし」が普及することで、先人が長年にわたり作り上げてきた和食の旨味が、日本人に再評価され、結果として、鰹節や昆布の天然ダシ素材を次世代に残していきたい。

< 株式会社 伏高について >

「伏高」は、1918年、祖父、中野高介により、日本橋の鮮魚仲卸として始めました。関東大震災の後、中央卸売市場が現在の築地に移転したのを機に、鰹節仲卸となり主に飲食店様への鰹節、昆布、煮干等、海のだしの卸売を生業としています。1998年11月、鰹節、昆布、煮干などの「海のだし」の一般消費者様向け通信販売を開始。「真っ当な食材」をキーワードに扱い商品を増やし、食を通して豊かな暮らしを実現したいとお考えの方に真っ当な食材を通販しております。

< 商品概要 >

商品名 : 濃醇だし
名称 : だし (希釈用)
原材料 : かつお節 (鹿児島県枕崎産)、昆布 (北海道道南産)、海塩 (五島産)
内容量 : 200ml
賞味期間 : 製造後18ヶ月
販売者 : 株式会社 伏高 東京都中央区築地6-27-2
製造者 : 日東産業株式会社 栃木県足利市名草下町1-2-1
小売価格 : ¥1,620 (税込)

本リリースに関するお問い合わせは

株式会社 伏高 (担当: 中野) まで

TEL : 03-3551-2662

FAX : 03-3551-4333

メール : nakano@fushitaka.com

参照ホームページ : <https://www.fushitaka.com/>

<https://www.fushitaka.com/c/item/nohjun1>

<https://www.fushitaka.com/cont/mutter/nohjun.html>

<https://www.fushitaka.com/cont/saijiki/s67021.html>

<https://www.fushitaka.com/cont/mutter/grandprix.html>