■読売新聞　西部本社　5/14付　朝刊セット版　全15段　カラー

広告

毎日のお料理が楽しくなる！美味しい・お手軽・無添加

九州発
博多 名島屋
新だし

博多の「だし」がいま話題に
最高の国産素材を厳選して調合

毎日食べるお味噌汁や、いつでも食べたくなるお鍋、おでん、うどん等に欠かせない「だし」。ご家庭で「だし」を取るのに苦労されている方も多いのでは。今、美味しくてお手軽、しかも無添加の「だし」が話題になっている。創業約80年、博多の老舗乾物問屋が製造する『新だし』の秘密に迫ってみた。

日々の料理、特に和食に欠かせないのが「だし」。毎日口に入れるものだから、安全で美味しいものが求められている。家族の健康にも良く、食卓に笑顔が広がる源。これを見事に実現している会社が九州の博多にある。博多名島屋の「新だし」の製造元である井口食品(株)だ。乾物問屋としてはじまり創業約80年、乾物のプロとして培った味のノウハウを武器に、常に最高の素材にこだわって製造している。

企業理念の「自然でおいしく安心な食品つくり」からも真摯な姿勢が見て取れる。「だし」に対する一番のこだわりは、化学調味料や合成着色料は一切使わず、本物の素材だけを使ったものを届けることだ。手間や費用を惜しまず、昔ながらの製法を使って安全で美味しい「だし」をつくりたいという熱念でつくられている。

地元博多では長年愛され続けているが、最近では日本各地からの問い合わせもたくさん届いている。話題の『新だし』の美味しさと安心の秘密を探ってみよう。

美味しさの秘密

名島屋の『新だし』は化学調味料を使っていないのに、しっかりとしたコクが醸し出されている。このコクの秘密は熟成もろみにあるのだ。

『新だし』には本場熊本の厳選された最高品質の熟成もろみが使用されている。醤油のうま味の素であるもろみにはなんと20種類以上の天然アミノ酸が含まれており、これが深みある美味しさを醸し出すのだ。さらにもろみは食物繊維が豊富な発酵食品のため、ヘルシーな食品としても注目されている。

安心の秘密
家族の健康への配慮

『新だし』の売りのひとつは無添加であること。食べる人々に、大地と海に育まれた本物の美味しさに親しんでもらいたいから、防腐材などの添加物は一切使用されていないのだ。化学調味料も入っていないので、天然の味そのものが料理の素材を活かし、薄味でも美味しくコク深い味わいにすることで家族の健康にも十分に配慮されている。

しかも、『新だし』を包んでいるティーバッグにも配慮がされている。高知県の衛生研究所にて安全検査をクリアーした無漂白でパルプ100%のティーバッグが使用されている。使いやすいだけでなく、安心なうえ、煮物料理等の際にも破れることなく、長時間一緒に煮込むことでしっかりとしただし汁が具にしっかりしみ込み、仕上がりが一層美味しくなるのだ。

▲無漂白のティーバッグ
国産原料100%の中身▶

人々
こだわりが生んだロングヒット商品 食に対する熱い思い

井口食品(株)
代表取締役会長
井口 始さん

長崎県近郊の漁港を訪ねると、ちょうど港に戻った船からうるめいわしが運ばれていた。そこには海から揚がったばかりのうるめいわしを真剣な眼差しでチェックしている井口さんの姿があった。「近海で獲れた新鮮な魚が一番いいですね。干物にしたときの鮮度が全く違いますよ。」と笑顔で話してくれた。井口食品(株)で製造している『新だし』のこだわりは化学調味料を使わずに原料の味を最大限に引き出すこと。そのために原料はだしに向いている味・香りのものを徹底的に選んでおり、このように生産地に出向いて目で見て仕入れているそうだ。「我が家は乾物屋ですから、原料の目利きには自信があります。毎日安心して、美味しい『だし』を使った料理を食べてもらいたいから、原料選びには徹底的にこだわっています。」井口さんは『新だし』への熱い思いを語ってくれた。

昔から日本の食卓ではうるめいわしを使った味噌汁や料理が愛されてきた。近年では和食文化の素晴らしさが見直されており、『新だし』を使って健康的で豊かな食生活を送っていただくことが、井口食品(株)の願いである。

素材
プロが選んだ『新だし』の原料

『新だし』の製造元井口食品は元来乾物問屋でした。だから、乾物の目利きに関してはプロ中のプロなんです。

年間を通じてどの時期にはどこのものが最も品質が良いかを知り尽くしています。常に最高の素材を厳選して調合しています。

だし汁の作り方(4〜5人前)

1 鍋に400〜500ccの水と新だしのパックを1個入れ、鍋を火にかけ中火で沸騰させます。鍋のふたはしない方がおいしく出来ます。

2 さらに5〜6分煮立てます。新だしのパックを取りだしておいしいだしの出来上がり。

完成
※時間に余裕がある時は、鍋を火にかける前に10分〜20分つけおきにして、中火でゆっくり煮立てると、さらにおいしいだしがとれます。

ワンポイント 濃い目のだしをつくる時は、水の量を減らすか、新だしパックを2個入れて下さい。作った出汁を保管する場合は冷蔵庫に入れておけば2〜3日は大丈夫です。

きらびやかな食卓よりも昔ながらの日本の伝統食を

天然だしで作った具だくさんのお味噌汁は、毎日食べても飽きません。葉っぱ、根っこ、豚肉でも、鶏肉でも、牛肉でも、魚でも旬の野菜と入れれば、何でもおいしい旬のお味噌汁に変身です。鍋から、鰹の香りが台所を満たせば、幸せな気分にもなります。

料理を作るプロセスを、大事にしてほしいと思います。新鮮な卵があれば、炊き立てのごはんに卵かけごはんに具たくさんのお味噌汁。私のおすすめのメニューです。

おばあちゃんの時代から、引き継がれてきた伝統的な和食を、そして作り手の思いが染みついた食事を是非、大切にしていただきたいと毎日感じながら、お客様に、名島屋の国産100%無添加だしをおすすめしております。

通販部・名島屋・担当　井口知子

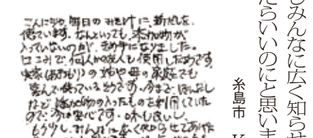
ユーザーの声
嬉しいお声が全国から続々と届いています!!

毎日お味噌汁に使っています

こんにちは。毎日のみそ汁に新だしを使っています。なんといっても、添加物が入っていないのが決め手になりました。口コミで、何人かの友人も使用したようです。実家(青森)の姉や母の家庭でも喜んで使っているようです。

今まで、添加物の入ったものを利用していたので、今は安心です。味も良いしもう少しみんなに広く知らせてあげたらいいのにと思います。

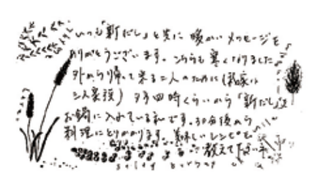
糸島市　K・F様



いつもありがとうございます

いつも「新だし」と共に温かいメッセージありがとうございます。こちらも寒くなりました。外から帰ってくる2人のために(我が家は3人家族)夕方4時くらいから『新だし』をお鍋に入れている私です。30分後から料理に取りかかります。美味しいレシピを教えてください。

小牧市　M・T様



キャンペーン特別価格お申込書

お申込書

博多 名島屋 新だし
ティーバッグ式 8g×30包入り
1包あたり 約33円

1袋	キャンペーン特別価格	1,300円 税込送料込	購入する
2袋セット	キャンペーン特別価格	2,200円 税込送料込	購入する
3袋セット	キャンペーン特別価格	3,800円 税込送料込	購入する
4袋セット	キャンペーン特別価格	3,800円 税込送料込	購入する

お名前　フリガナ
ご住所　(〒　ー　)
お電話　(　　)
特別割引ご注文番号 Y20130514

ココを切り取って郵便ハガキの裏にはってください。

■ お申し込みは今すぐこちらまで！
この価格は、初回限定のキャンペーン期間中に限り特別価格です。
2回目以降のご注文の方も、キャンペーン期間中に限り特別価格で購入できます。
キャンペーン期間 2013年 7月31日まで

●お電話 0120・88・7208
受付時間／24時間受付(通話料無料)
※携帯電話からはTEL092・682・6988

●ハガキ／上記の申込書にご明記の上、郵便ハガキの裏に貼って右記の住所までお送りください。

〒813-0043 福岡市東区名島2-34-25 株式会社名島屋行

●FAX 通信料無料 0120・78・5525
上記の申込書にご明記の上、FAXにてお送り下さい。

http://www.najimaya.co.jp/dashi　インターネットから　名島屋 検索

●お届け／お届けは、お申し込み受付後、1週間前後。
●お支払い／支払い方法は、同送の振込用紙で郵便局、コンビニでお支払い、または代金引き換え。(代引き手数料250円お客様負担)。
●返品・交換／未開封に限り10日間以内(送料はお客様負担)。

博多 名島屋 〒813-0043 福岡市東区名島2-34-25

無塩
出汁でお味噌汁やお鍋の味がグッと美味しくなります。

放射能検査済
最新の放射性検査【名島屋の新だしの原料】検出限界1で検出なしです!

博多 名島屋 新だし
賞味期限 半年
ティーバッグ式 8g×30包入り
1包あたり約33円
キャンペーン特別価格 30包入 1,300円 税込送料込

さらに おでんやお鍋など料理家・桧山タミ先生の「手軽で美味しい料理のレシピ」 ⊕ 海苔ふりかけ1袋 プレゼント

原材料
かつおぶし(枕崎産)、うるめいわし(長崎産)、もろみ(熊本産)
※遺伝子組み換えではない、昆布(羅臼産)
※原材料の一部に大豆・小麦を含む

美味しいだけで満足ですか
自然で美味しく
安心な食品づくり
これが名島屋のモットーです

「新だし」は防腐剤などの添加物、化学調味料を一切使っていません。
家族の健康を考えた食材選び、美味しくて安心な食生活。
名島屋はあなたの食卓を応援します。