

身近なお店で買える「満足」。昆布本来のおいしさを食卓へ 吟膳シリーズ「角切昆布」

北海道産天然真昆布を使った本格昆布佃煮を発売

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、20年以上ご愛顧いただいている吟膳シリーズ「角切昆布」「根昆布佃煮」をリニューアルし、本当の昆布のおいしさを追求、現代の味覚に合った味へと変化させることで、より多くのお客様に本格昆布佃煮をお届けします。

2015年6月上旬より全国のスーパーマーケット・量販店にて販売開始いたします。

【創業64年目、量販向けの本格昆布佃煮への挑戦】

○「角切昆布」は、北海道道南産天然真昆布へ。

道南産天然真昆布は、ギフト向けの昆布佃煮に使用される、昆布佃煮に最適で最高級の昆布です。このプレミアムな昆布を、より多くのお客様に手ごろな価格で召し上がっていただきたいとの思いから、これまでの原料から天然真昆布へと変更しました。

全国展開している量販向けの昆布佃煮では、真昆布を使った佃煮がほとんど無い中で、百貨店向けブランドを事業展開しているマルヤナギならではの強みを活かした商品です。

道南地方



吟膳 角切昆布

内容量：120g 希望小売価格：税抜332円
サイズ：128×148×30mm 賞味期間：要冷蔵30日
JANコード：4901148 036288



吟膳 根昆布佃煮

内容量：125g 希望小売価格：税抜332円
サイズ：128×148×30mm 賞味期間：要冷蔵30日
JANコード：4901148 036202

○調味液を残さない、伝統的な「煎り炊き製法」へ。

昔ながらの佃煮の作り方は、調味液を残さずに昆布の旨みを余さず炊き上げる「煎り炊き（いりだし）」です。昆布の佃煮は量産化の歴史の中で、別の製法が取られるようになりましたが、今回、原点に立ち返り、煎り炊き製法を採用。少量をじっくり炊き上げることで真昆布の旨みを最大限引き出しました。これまで完成までに2日かかっていたものを、さらに1日かけて3日とし、よりふっくらと、しっかり味が浸み込むよう、丁寧に仕上げています。

【根昆布佃煮もさらにおいしく】

○根昆布水を使用し、旨みを凝縮。

昆布の根の部分は硬いため、やわらかくするために下ゆでをするのが一般的でした。しかし、その製法では根昆布本来のおいしさが抜け出てしまいます。今回、下ゆでの前に根昆布水（根昆布の旨みを抽出した水）を取り出し、調味液で炊く時に、根昆布水を戻す製法へと変更したところ、根昆布本来の旨みを存分に引き出すことに成功しました。さらに、これまでの味噌とみりんを抜き、甘さを調整することで、より食べやすい味へとリニューアルしました。