

秋の深まりが一段と進む季節に合わせ、鍋料理に欠かせない豆腐に合うタレ製品の販売にも拍車がかかる。

大阪の調味料製造、中村商店（中村豊彦社長、天王寺区東高津町4-18）06-6462-1234（0）の「谷町ぽんず」（3百[㍉]）は、湯豆腐など鍋料理に合うこだわりの無添加ポン酢として知られている。最高級かつお節に、鹿児島・枕崎産の本枯本節を仕込み直前に削り出し、凝縮したうま味とくせのない上品なだしを取る。そこに北海道産昆布、大分産椎茸、高地産ゆず、徳島産すだち、特産丸大豆しよ^うゆ、純米酢、本みりんをブレンドしており、2年間に及ぶ研究開発で商品化に至った。

天下一の味 胡麻ドレッシング 豆腐と相性抜群「谷町ぽんず」

良いタレ製品は豆腐の品質をあげる

この技術を生かし、自前のポン酢を作りたいという豆腐業者の要望にも応えて、3百本程度からのOEM製造も請け負う。リスクを減らし、商品化を願う製造業者の意向に沿い、小ロット製造方式を導入。すでに大阪府内の豆腐製造業者用に独自ポン酢を開発、供給しており、反応は上々だと、同社商品企画室長の中村訓康さん。ISO9001認証を受けた工場^で、安全・安心な製品をレシピ決定から最短1か月で納品する。豆腐需要の高まる冬場に向け、売り上げ拡大、収益確保に役立つと、同製品の利用を促している。

兵庫県のドレッシング製造、サンフード（山竹順文社長、尼崎市常松1-6-19）06-6432-4457は、調味料を開発しており、その中の一つ「天下一の味 胡麻ドレッシング」は、サラダだけでなく、鍋ものや湯豆腐のつけダレとしても利用評価が高い。パラグアイ産の有機栽培のゴマのみを使用、添加物を使わず、香りも豊か、濃厚なゴマ風味と酸味、三温糖の甘味絶妙、山陰地区のホテルなど毎日百本以上売れる人気商品だ。山竹社長は「豆腐料理に相性バツグン。30本からでもOEM製造に応じるから、ぜひ問い合わせしてほしい」。

鍋の季節、カギはタレ