



営業部 営業推進課 足立ゆかり 氏

本みりんの美味しさを、ひとりでも多くの人に知ってもらえるよう、様々な新製品や企画を考えていきたいと意気込みを見せる。今後も、若い世代に本みりんの魅力を伝える製品、"腸活"をキーワードにした製品を開発していく。



同社が今に伝える、本みりんの伝統的な製法の過程である「櫻入れ」の様子。蔵人がタンクの脇に立ち、「櫻棒」を使って、8の字を描くように、もろみをまんべんなく混ぜ合わせる。

経営のヒント

「本みりん造りの伝統を守りつつ、
ブレずに新たな可能性を
追求する」

長い歴史に培われた本みりんという伝統があるからこそ、今の当社がある。決してそこから離れることなく、本みりんの新たな可能性を拓いていくことで未来を築くことができる。



愛知県碧南市にある「Restaurant&Cafe K庵」の内観。



同社が開発・発売して人気を博している、本みりんのリキュール「Rincha」シリーズ。漬け込んでいるほうじ茶やコーヒー豆、紅茶は、それぞれ愛知県の名店で使用されているものを厳選。美味しいさと洗練されたラベルデザインが相まって、ギフトとしての需要も高い。

活スパイスカレー」だ。これは、みりんを製造する際に副次的に生産される「みりん粕」の健康効果に着目して開発されたもので、本みりんやみりん粕に加え豆類や海藻など腸内環境の改善に効果が期待できる食材をふんだんに使用した、健康志向のレトルトカレーである。「高齢化社会の進展により健康志向が高まるなか、腸内環境を整え免疫力を向上させる『腸活』が注目されています。また、みりん粕には、コレスステロール値の低下や肥満予防などの健康効果が期待できる成分が含まれることがわかっています。このみりん粕をはじめ、「腸活」に適した食材を使用した『腸活御膳』をK庵で提供したところ好評だったため、家庭でも手軽に「腸活」ができるレトルトカレーを開発しようと考え、2002

「主力製品の本みりん『九重櫻』は、厳選した国産のもち米、米こうじ、本格米焼酎のみを原料としており、創業当時から変わらない製法でつくられています。大正から昭和にかけての全国酒類品評会で唯一の名誉大賞に輝くなど、国内外で数多くの賞を受賞し、高い評価を受けています。料亭や著名レストランなど、様々なジャンルのプロに選ばれている他、一般家庭でも数世代にわたり愛

1 772年、現在の愛知県碧南市で、廻船問屋を営んでいた石川八郎右衛門信敦が創業し、長い歴史を重ねて現在にいたる。重味淋株式会社。創業当時は、温暖な気候と矢作川が湛える豊かな水を活かしてつくりたみりんを船で江戸へ運び、その美味しさと品質の高さから評判となり、「三河みりん」と称され親しまれていたという。

厳選した原材料と昔ながらの伝統的な製法でつくる同社の本みりんは、長きにわたり愛され続け、日本の食文化を豊かにしてきた。同社の営業部 営業推進課、あだち立花かり氏は、その持長について

1年に発売を開始しました。肉の代わりに大豆ミートを使用して、他のカレールウを使わずに数種類のスパイスで本格的な味に仕上げるなど、徹底的に健康にこだわっています」

一方、これらの新製品の開発にヒントを与えることになった「Restaurant & Cafe K庵」は、「みりんの新たな可能性を追求し広める」をコンセプトとして、創業者一族の築200年を超える邸宅をリノベーションし、直売店「石八郎治商店」を併設して2018年にオープンした。そこでは、一番人気の「みりん角煮御膳」をはじめとする和御膳の他、本みりんやみりん粕を使ったイタリアンやスイーツなども提供し、多くの人が足を運ぶ人気スポットとなっている。

「料理をする機会が少なくなっている若い世代に、本みりんを身近に感じてもらい、その美味しさを知つてもらいたいという想いから、入社2年目の女性従業員2名で開発が始まりました。江戸時代には、みりんは女性やお酒に馴染みのない人が楽しむものだったことに着想し、現代風にアレンジしたリキュールとして製品化することを決め、開発に取り組むことにしたのです」

用されており「家庭料理を格上げする」、「使うと料理の腕が上がった気になる」などと言われている逸品です」

入口として、その後オンラインショッピングで当社の製品を購入した方が店舗で新製品を見つけてくださるケースなども多く、店舗とネット販売の好循環が生まれ、売り上げの伸長を実現することができました」

2022年2月には、「みりん屋さんのバームクーヘン」を発売するなど、若い世代に本みりんの魅力を伝える取り組みを継続している同社。同氏は、伝統を守りながら、高齢化社会のニーズに応える「腸活」をキーワードにしたものを受け、今後も新たな製品を開発していくと意欲を見せる。本みりんという伝統に立脚しながら、その新たな魅力と可能性を追求する。その挑戦の先に、同社の輝ける未来があるのだ。

込む量、抽出時間などに工夫を凝らし、本みりんの優しい甘さとほうじ茶の香ばしい香りが楽しめるリキューるに仕上げ、2020年に販売を開始しました」

翌年には、コーヒーのほろ苦い味わいが特長の同「コーヒー×みりん」、紅茶の華やかな風味が楽しめる同「紅茶×みりん」もラインアップに加わり、好評を博した。

この「Rincha」シリーズと並んで同社が新たに手掛け、話題となつているのが「みりん屋さんの腸

これまでにない新たな試みに挑戦した同社だったが、容易には納得できる味を実現することができず、試行錯誤を重ねたと同氏は振り返る。

「当初は、健康効果が高いリキュールを開発したいと考え、漢方薬やハーブなどを漬け込んでみましたが、味のバランスを整えることが難しく開発は難航しました。漬け込む素材を研究するなかで、当社が運営する『Restaurant & Cafe K庵』で提供しているほうじ茶が本みりんとマッチすることがわかり、開発をさら進一步進めました。茶葉の重頭や漬け

本みりんを軸として
新たなニーズに応える

用されており「家庭料理を格上げする」、「使うと料理の腕が上がりた気になる」などと言われてい

伝統を守りながら
本みりんの魅力と
可能性を追求

Biz Prime / APR 2022 / DAICHI LIFE