

鴨せいろの元祖店「銀座長寿庵」監修

「元祖 鴨せいろつゆ」

販売好調につきシリーズ第2弾を発売します

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社(本社:三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長:三林 憲忠)は2017年2月20日(月)に、鴨せいろの元祖店「銀座 長寿庵」の全面監修を受けた、『元祖 鴨せいろつゆ』のシリーズ第2弾として、ストレートタイプを全国発売します。

■元祖店「銀座 長寿庵」の全面監修を受けた鴨せいろつゆ 第2弾を発売します。

来店客の 口コミ 評価も高く、当社の開発担当者が惚れ込んだ元祖点「銀座 長寿庵」の鴨せいろを、同店の全面的な監修を受け「元祖 鴨せいろつゆ」として**2015年8月に商品化**しました。
※右商品が、2015年8月に発売した商品。

同商品は、2016年度の当社出荷実績(2016年4月～12月)において、**計画比288%と好調に推移し、これを受けてより簡便に調理ができるストレートタイプをシリーズ第2弾として新発売**します。

- 元祖 鴨せいろつゆ
内容量200ml、3倍希釈用
希望小売価格:税抜300円
全国で販売中



■新製品「元祖 鴨せいろつゆ ストレート」商品概要



商品名 : 元祖 鴨せいろつゆ ストレート
発売日 : 2017年2月20日(月)
希望小売価格 : 税抜220円 (税込237円)
発売エリア : 全国

お店で提供されている2つのメニューが作れます。

- 【鴨せいろ】そのまま : 温かいつゆに、冷たいざるそばをつける食べ方
- 【鴨南蛮】2倍希釈 : ゆでたそばに温かいつゆをかける、かけそば

■「元祖 鴨せいろつゆ ストレート」商品特長

- ◆国産鴨の旨みが効いた、甘濃い味わい
 - ・旨みの強い**国産鴨オイル**と**鴨エキス**を使用しています。
- ◆老舗のノウハウを取り入れて味を忠実に再現
 - ・かつお節とさば節から取った、**合わせだし**を使用しています。
 - ・**かえし醤油**を加える事で、つゆに深みとまるみを持たせました。
 - ・**化学調味料不使用**です。
- ◆うどんでもおいしく食べられる
 - ・長寿庵でも、まかないメニューとしてうどんの鴨せいろが食べられています。
 - ・甘強く旨みの強い鴨せいろつゆは、**うどんにも良く合います**。

■鴨せいろとは

温かいつゆつゆに、冷たいざるそばをつけて食べるメニューで、かけつゆよりも濃い目の温かいそばつゆに、焼いた鴨肉とねぎを具材として加えるのが一般的です。

つゆには鴨の油が染み出ており、甘濃く仕上げられたつゆと鴨の濃厚な旨みは他のそばメニューでは味わえないおいしさです。また冷たいそばと温かいつゆの相性も抜群で夏場でも鴨の風味が効いたそばを楽しむことができます。



『鴨せいろ』メニューイメージ

東京ではそば屋でお酒を飲み、締めにはそばを食べる事が粋な大人の楽しみとされています。お酒の締めには、旨みの強い鴨せいろが良く合い、鴨せいろ発祥の店「銀座 長寿庵」でも食事の最後には大半のお客様が「鴨せいろ」を注文をされます。

本商品は、本格的な鴨せいろを自宅でも作る事ができるので、これまでそば屋でしか楽しめなかった粋な大人の食を楽しむことができます。

■鴨せいろの元祖「銀座 長寿庵」

銀座 長寿庵は昭和10年創業、銀座で80年間に渡り親しまれている老舗のそば屋です。

温かいつゆつゆに冷たいそばをつけて食べる「鴨せいろ」を日本で初めて発売した、鴨せいろの元祖店です。



秘伝のつゆは、かつお節・宗田かつお節・さば節で取った「一番だし」にこだわっており、化学調味料は一切使用しません。

全国に340以上ある「長寿庵」の暖簾分け店。その中で『銀座 長寿庵』は「鴨せいろ」の店として名高く、現会長の天野安彦は長寿庵協同組合の第14代理事長を務めています。

■「鴨せいろ」誕生秘話

昭和38年春、天野安彦が同店の食堂にて、いつものように「ざるそば」を食べていた時、誤って「そばつゆ」をこぼしてしまいました。それに気付いた従業員がそばつゆを持ってこようとしたのですが、そばも残りが少なかった為、ちょうど2歳になる長女が食べていた「鴨南蛮うどん」の残ったつゆに、残りのそば入れて食べてみる事にしました。

当時は温かいつゆには温かいそば、冷たいつゆには冷たいそばが通例であった為、温かいつゆに冷たいそばという取り合わせはありませんでした。

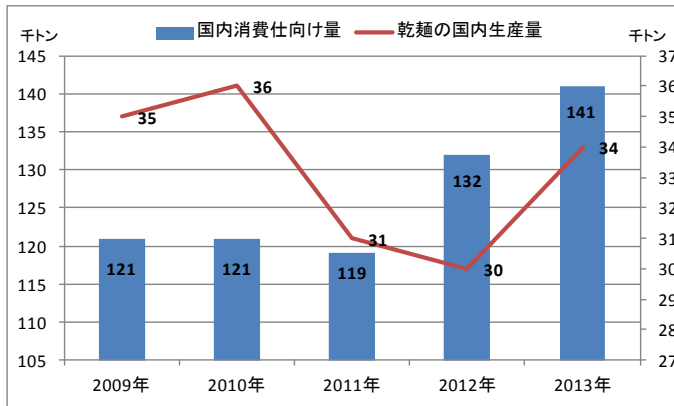
ところが、偶然の産物ともいふべき「初めての鴨せいろ」は意外にも美味しかったのです。その後、工夫を重ねて「鴨せいろ」専用のつゆが考案されました。

■ そばの年間消費量は増加傾向

近年、そばの年間消費量は増加傾向にあります。
 背景には和食ブームや健康に良い食品に対する関心の高まり、またそばを好むシニア層の増加に伴い、今後もそば市場は更に拡大すると考えられます。
 そばは、特にシニア層に好まれることもあり他の麺料理と比較してこだわりを持つ人が多く、従来になかったこだわりのそばつゆを投入する事で更なる市場の活性化に繋がります。

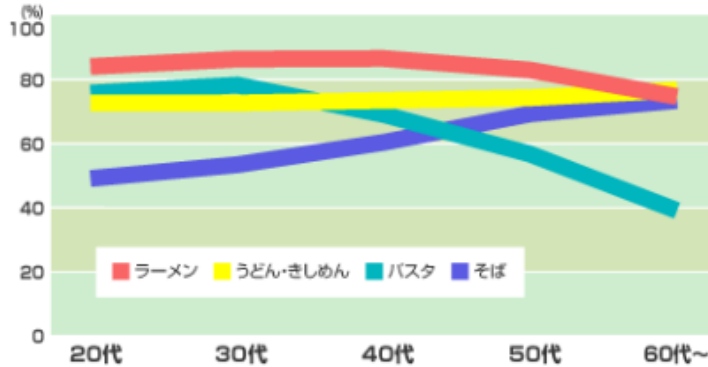
■ そばの年間消費推移

出典: KSP-POS 全国
 農林水産省統計部「作物統計」



■ 世代別好きな麺の動向

出典: ハピ研
 N=6499



● 会社概要

社名: ヤマモリ株式会社
 ホームページ: <http://www.yamamori.co.jp/>
 本社: 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
 代表者: 代表取締役社長 三林 憲忠
 創業: 1889年
 設立: 1951年
 資本金: 4億3500万円
 従業員: 450名
 事業内容: 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

＜商品に関するお問い合わせ先＞

ヤマモリ株式会社 商品部 家庭用グループ
 Phone: 0594-33-4072 / Fax: 0594-33-4076
 担当 / 松下[t_matsushita@yamamori.co.jp]
 弓矢[t_yumiya@yamamori.co.jp]
<http://www.yamamori.co.jp/>