



はりまの食シゴト

VOL.1

姫路市
マエカワテイスト

家族が毎日とる食事だから
本当の「食の安心」を追求

姫路市土山に本社を置き加西市に工場を持つ「マエカワテイスト」。昭和26年に「かつお節屋」として創業。削りぶしと液体だしを中心に、業務用・家庭用に商品を製造・販売している。現在、ネットでの販売も注文が相次いでおり、全国から注目の「だし屋」である。小さい子どもを持つフルタイム世代のママにとって料理で使用する「だし」は気になる。だしをとらなくとも家事や育児に追われ、だしをとらなくとも多い。マエカワテイストでは、もっと手軽にだしを使うことができなにか？もちろん身体にも安心・安全なものを使っている。たどり着いたのが1300年前の日本古来の調味料である鰹魚煎汁(かつおのいろり)。化学物質などない時代の製法をヒントに鰹節や昆布のだしをそのまま煎じ詰めた「煮釜(にがまだし®)」を發明。塩分は海の生き物である原料に含まれているので、食塩不使用の商品も開発した。液体だしの商品開発は、長年かつお節屋としてのベースがあるからこそ。「マエカワテイスト」の商品は天然の素材をそのまま使用し添加物を使用していない。小さい子どもからお年寄りまで安心して口にすることができる商品を提供するのは、食品メーカーとしては当然だと言いつつ、このことのできる企業である。

にがまくんと一緒に/ マエカワテイスト 液体だし製造ライン 工場見学



原料の入荷

風味原料を入荷します。たとえば、下図の削り節などです。



なるほど～！最初は魚のままのかたちしてるんだ！

抽出・調味

だし抽出を行い、絶妙な割合の調味料を入れます。



わあ！すごい湯気だあ～!! とうやってだしをとっていくなだね!

充填

製品の原液を紙バックに詰めていきます。



ここでおなじみの紙バック登場だね☆ たっくさん並んでよ!



トラックに乗ってさあ～♪ 出発進行～!



箱詰め

ダンボールに製品を入れています。



冷却

水で冷やします。冷却することで製品の品質を一定に保ちます。



製品完成!みんなのおうちにお届け!

中期離乳食レシピ 鶏と野菜の煮込みうどん

【材料 作りやすい分量】

- 稲庭うどん茹で麺 (細いうどんを茹でたもの) …1人前
- 人参 …1/2本
- ブロッコリー …1/2株
- 鶏胸肉ミンチ …100g
- (A) 無添加白だし …大さじ1
- 水 …400cc

【作り方】

- 1 人参は皮をむき、みじん切りにする。ブロッコリーは房に小分けしてから、粗みじん切りにする。うどんは1～2センチの長さに切る。
 - 2 耐熱容器に、人参とブロッコリーを入れ、ラップをして500wのレンジで2分30秒加熱する。
 - 3 鍋に(A)、うどん、2を加えて15分～弱火で煮込み、好みのかたさにして器に盛る。
- ※初期: 5～6ヶ月、中期: 7～8ヶ月、後期: 9～11ヶ月、完了期: 12～18ヶ月



ブレンダーなどで潰せば初期後半にも

だしレシピ 豆腐と野菜のあんかけ丼

【材料 4人分】

- 温かいご飯 …丼に軽く4杯分
- 絹ごし豆腐 …1丁 ● 人参 …1/2本
- 大根 …輪切り3～4センチ
- キヌサヤ …6枚 ● しめじ …1/2P
- (A) 無添加濃厚だし …大さじ2
- 水 …400cc、薄口醤油 …大さじ1
- 塩 小さじ …1/8～
- 水溶き片栗粉(片栗粉、水各大さじ1)
- あれば三つ葉等

【作り方】

- 1 人参、大根は皮をむき、5ミリ角に、しめじは1センチ角に切る。キヌサヤはスジをとって斜めに4～5等分に切り、ラップをして500wのレンジで30秒加熱する。
- 2 鍋に(A)、人参、大根を加えて加熱し、野菜に透明感がでたら、しめじ、キヌサヤ、1センチ角に切った豆腐を加えて5分程煮る。
- 3 水溶き片栗粉でとろみをつけ、丼に盛ったご飯にかけて、三つ葉を添えていただく。



夏の疲れたお腹にも優しいメニュー