2024 年 12 月吉日
マエカワテイスト株式会社

2025 大阪・関西万博に向けて「だし屋が造ったベジだし(商標登録出願中)」を共同開発

～大阪青山大学の管理栄養士養成課程の学生と共同開発～

マエカワテイスト株式会社(本社:兵庫県姫路市土山 6-4-1、代表取締役:前川隆嗣)は、2025 大阪・関西万博に向けて「だし屋が造ったベジだし 900ml(業務用)」を共同開発いたしました。

「だし屋が造ったベジだし」の誕生の背景

2025 大阪・関西万博に向け、大阪青山大学と共同開発した「だし屋が造ったベジだし(商標登録出願中)」です。乱獲や海洋汚染等が続けば、人間が食べるシーフードが 2048 年までに消滅するという発表があります。このような「2048 年問題」を考慮した「植物原料 100%のおだし」です。環境にやさしい近未来のおだしと言えます。

「だし屋が造ったベジだし」の 3 つの特徴

1. 「きのこ」と「昆布」をベースに原材料は 8 種類の野菜のみです。動物性食品の摂取を控えたい方にもおすすめです。
2. 和食・洋食・中華料理に幅広くお使いいただけます。
3. 調味料(アミノ酸等)無添加。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。

「だし屋が造ったベジだし」の使い方・利用シーン

かけうどん(そば)に 7～8 倍希釈、ぶっかけうどん(そば)に 3～4 倍希釈でご使用ください。
野菜や豆腐を使用した料理に醤油の代わりにお使いください。
QR コードから社員考案レシピもご覧いただけます。

レシピ QR コード
(日本語)

Recipe QR code
(English)

炊き込みご飯

豆腐ときのこの味噌汁

野菜パエリア

厚揚げの酢豚風

ししとうのごま和え

販売について

マエカワテイスト株式会社本社にて先行販売

日時：2024 年 12 月 4 日（水）より

場所：マエカワテイスト株式会社　本社　兵庫県姫路市土山 6-4-1

製品：だし屋が造ったベジだし 900ml

個数：限定 50 本（予定）

マエカワテイスト株式会社について

兵庫県のだし専門メーカー、マエカワテイスト㈱は、1951 年に削りぶし屋として創業しました。
半世紀以上にわたる削りぶしの経験とだしづくりのノウハウを活かし、安全・健康的な食品づくりを
目指して、調味料（アミノ酸等）無添加、たんぱく加水分解物・酵母エキス不使用の製品づくりとともに、
だしを効かせたおいしくヘルシーな食生活の普及に取り組んでいます。

【会社概要】

会社名：マエカワテイスト株式会社

所在地：〒670-0996 兵庫県姫路市土山 6-4-1

代表者：前川隆嗣

設立：昭和 26 年 10 月

URL：https://www.taste.co.jp

事業内容：削りぶし、液体だし生産、販売

【お客様からのお問い合わせ先】

お問い合わせ先

マエカワテイスト株式会社

TEL：079-296-3927（平日 9:00～17:00）

e-mail：info@taste.co.jp