

元気な企業が  
未来をひらく

いにしえ

古の製法と原材料にこだわり  
業界の未来を開く、だしメーカー。

1300年前の「煮釜だし」製法を武器に、  
健康づくりに貢献するだし商品で社会に貢献する  
だしメーカーの足跡と未来。



マエカワテイスト株式会社

〒670-0996 姫路市土山6-4-1  
TEL 079-296-3927  
<http://www.taste.co.jp>

1951年に削り節屋として創業したマエカワテイスト株式会社は、本物のだし商品で健康づくりに貢献することを基本として、製法と原材料に徹底的にこだわり、独自の路線を前進するだしメーカーだ。同社の前川隆嗣社長に、ものづくりに対する思いや今後の目標を伺った。

マエカワテイスト株式会社  
代表取締役  
前川 隆嗣氏

## 本物のだしが手軽にとれる液体濃縮だしを 独自に開発し、事業拡大を実現。

健康ブームが広がり、今や食品は「オーガニック」「有機食品」などのキーワードを踏まえた商品開発が一般的となっている。マエカワテイスト株式会社は、この流れに先駆けて、2001年、だし商品で国内初の有機認証を取得しだしメーカーだ。これらの開発を手がけるのは二代目として指揮を執る前川隆嗣社長である。

前川社長は、大学卒業後に同社に入社し、得意先に削り節を配達する日々を送っていた。入社から約5年経ったある日、料理屋で“あるもの”を目にして愕然とした。“あるもの”とは、1980年代当時はまだ珍しい「液体濃縮だし」だった。品質表示表を見ると、かつお節も昆布も入っておらず、香料や添加物でだしのような味に仕上がったものだった。「手軽で使いやすいものは一般消費者に受け入れられやすい。本物のだしが偽物に取って代わられてしまう時代が来る」と感じた前川社長は、その日から約1年間、天然のかつお節や昆布を使った液体濃縮だしの開発に取り組んだ。試行錯誤の末に誕生したのが、11倍に薄めて使用する液体濃縮タイプの和風だしだ。この商品が時代の波に乗り、同社の事業拡大を実現したことはいうまでもない。前川社長は「大学は経済学部だったので、研究や商品開発は初めての経験でした。何度も失敗しましたが、このときの経験が、現在の弊社の基礎をつくったと思います」と語る。



## いにしえの「煮釜だし」製法で独自性を発揮。 目指すは2020年 東京オリンピック。

液体濃縮和風だしの開発が同社の一度目の転機であるならば、二度目の転機は1992年に訪れた。「この年、父がガンで亡くなりました。急死した父の姿を思い返すたびに、手軽で使いやすく、健康づくりに貢献する商品を広めなくてはと思いました。そのため原料に徹底的にこだわりオーガニック、有機をキーワードとした商品開発に取り組むことに決めました」と前川社長。

同社はこの頃から、製法を1300年前に行われていたとされる「煮釜だし」製法に替えている。煮釜だし製法とは、水でかつお節や昆布などの原材料を根気よく煮つめる原始的な方法だ。独自のノウハウで原材料を配合して煮つめただしは、化学調味料を加えなくても

コクと風味が増すだけでなく、少量の塩分で美味しい。だしメーカーは多数あるが、この製法でだしを製造しているのは同社だけという。

煮釜だし製法を導入した同社は「天然だし」シリーズ4品、「濃縮八方だし」「だし屋が造った無添加濃厚だし」シリーズなど、精力的に次々と新商品を開発。このうち、「天然だし」シリーズの4品が、2001年、国内初の有機認証の取得を果たした。

同時に、減塩料理の必要性を社会にアピールするために、2012年から1年間、神戸のFM局で番組を持ち、同社のだしを使った減塩料理のレシピを紹介。番組のテーマソング「2gソング」の作詞、作曲も前川社長が手がけた。「2gソング」とは、塩を2g使うだけで美味しい料理ができることをアピールした歌だ。

2014年からは、兵庫県立大学との連携で「日本減塩食学会」の設立に取り組んでいる。「学会の設立には、会員募集と実績が必要」と、減塩定食のレシピ普及を目的として、大学内で料理教室を開催している。

さらに2015年には、「濃縮八方だし」が、独立行政法人国立循環器研究センターより減塩商品として認定されたことを証明する「かるしお認定」を取得。今や国民病の異名を持つ生活習慣病を予防するには減塩を心がけた食生活が必要であり、画期的な商品として注目を集めている。

時代の流れをキャッチし、本物だけを世に送り出し存在感を示している前川社長に今後の目標を聞いた。

「東京オリンピックの選手村のレストランに弊社のだしを使っていたら、世界中の選手に本物のだし、本物の和食を味わっていただきたいと思っています。現在、オーガニック団体がIOCと交渉中のため、まったくの夢物語ではないのです」。

2020年に向けて、同社は前へ、前へと突き進む。

