

2011年12月27日

中部経済新聞

削り節、めんつゆなどを自社生産する、東海地区最大級のカツオ節関連商品の専業メーカー、節辰商店（本社名古屋市港区新船町3の1の9、電話052・661・4711、<http://www.fushitatsu.co.jp/>）は、創業1854年（安政元年）という老舗。同社の代表的なオリジナル商品で、1968年から発売している「だしパック」について話を聞いた。

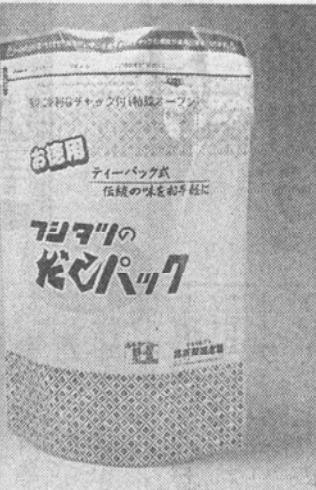
専門店の味

創業からしばらくは問屋として卸を行ってきたという同社。主力商品の業務用カツオ節が多く飲食店やメー カーに納品されている。そんな中「家庭でも手軽に専門店の味を楽しめるように」と開発されたのが、「だしパック」だ。開発者は当時の社長で、創業から4代目に当たる故・勝田辰吉氏。当時、経営が厳しかったのが、だしが使っていたのが、だしが

節辰商店

だしパック

が使用されている。贅沢な素材をふんだんに使いながらも手頃な価格だったことでヒットし、他の商品群の開発の基盤となつた。「親子三代でだしパックを使っていい」とい

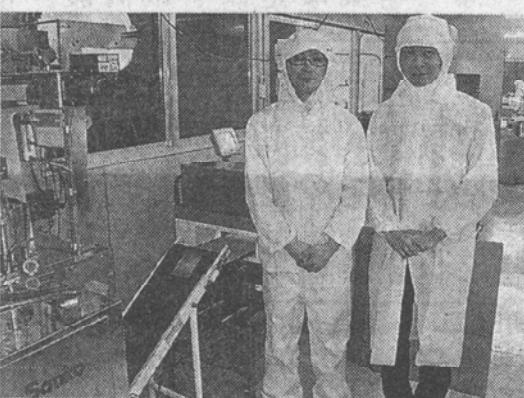


年間約1千万パックが使用されている、

贅沢な素材が手頃に

国産こだわり 配合も工夫

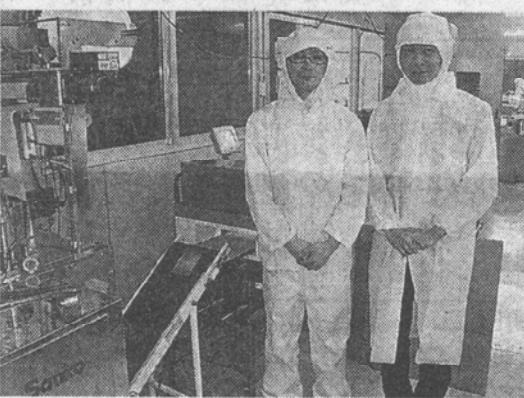
入荷する度に五代目の勝田吉雄社長が管理環境などに関するコメントを書き入れた上で保管するという。常に最適のブレンドを行うため、その後は書かれたコメントに従って節類を選定。もちろん、削り節を作った際の残りではなく、専用に節類は発売開始当初から



削り節とだしパックを生産している
藤前センターで

庭で手軽に使えて、おいしいだしされるのに一番良い材料、一番良い配合を、試行錯誤の上に探し出した結果だつた。

だしパックは家庭用にもとことんこだわっている。今後は、家庭用は生協と通販へ行っている。今後は、家庭用では、名古屋市内



削り節とだしパックを生産している
藤前センターで

庭で手軽に使えて、おいしいだしされるのに一番良い材料、一番良い配合を、試行錯誤の上に探し出した結果だつた。

だしパックは家庭用にもとことんこだわっている。今後は、家庭用では、名古屋市内

ロングセラーをひも解く