

名古屋 地域みっちゃん生活情報誌®[®] 名古屋市内 全16区16誌 931,140部発行!!

2

2016 FEB vol.59

港区エリア 総発行部数

59,340部

中日新聞の販売店
スタッフによる港区区内

無料各戸配布数

57,090部

無料設置数 2,250部
(サークルK・あおなみ線・名古屋駅)

港区フリモ

東証一部・名証一部

[証券コード:2139]

港区フリモ

港区フリモの中広は、東証一部・名証一部に上場しました [証券コード: 2139]

有限会社
節辰商店

卷頭特集
伝統の味を守りながら、
時代とともに進化する。



特別企画

◎成人式特集 未来にはばたけ新成人

◎cookpad×港区フリモ スペシャルコラボレシピ 2月はコレ食べよ!

◎ランチタイムが一目で分かる♪ ランチ特集

◎美容・健康・ヘアサロン特集 フリモビューティーコレクション 2016

地元の求人情報が満載! JIMOJOB シモジョブ



掲載店が
ケータイ&スマホで探せる!
モバイル版

フリモ®



フリモ会員数 121,117名

(2016.01.13現在)

有限会社節辰商店

伝統の味を守りながら
時代とともに進化する

創業当時から続く独自の製法を受け継ぎながら、

和食の命であるだしに關わつて約160年。

全国に向けてその味を広めています。

昔ながらのだしの味

だし専門メーカーとして名を馳せる有限会社節辰商店。創業は、安政元（一八五四）年。当初は中村区を

ります。

創業からこだわっているのは、

国産の原材料を使用することと添

加物をなるべく使わないこと。「原

料となるムロアジやサバ、カツオ

などは、近年では九州産が多いで

「社名の由来は、かつおぶしななど
の『節』、そして創業者の『辰造』



昭和49年の節辰商店の本店

焙乾(ぱいかん)※を終え、カビ付けを待つ裸ぶし。カビ付けは、良質なカビを付けて魚臭さをなくし旨味を引き出す昔の知恵。数回に分けてカビ付けを行います

※焙乾…煙を利用してかつおぶしを乾燥させること

の頭文字を取つたものです。だしメー
カーは企業数が少なく、東海三県
でもだし専門の企業はほとんどない

田吉雄社長 主に業務用のだしを扱う会社として成長し、東海随一ともいわれるほどになりました。近年で

は、家庭用だしパックやせんべいなどの菓子も製品ラインナップに加わります。

創業からこだわつてはいるのよ、

創業からこだわっているのは
国産の原材料を使用する二三三番

国産の原材料を使用することと添

加物をなるべく使わないこと。
原

料となるムロアジやサバ、カツオ

などは、近年では九州産が多い

などは近年では九州産が多いく
す。外国産の魚を使つたものを否

す。外国産の魚を使ったものを召

節辰商店のだしパックと液体だしは、天然原料を豊富に使用しています。1パックにつき水500ccが目安。3～5分ほど煮立てることで、旨味が湯出します。



A large pile of wood shavings or bedding material in a kennel. A metal dog bowl is visible in the center-left of the pile.



上) 工場内では巨大なミキサーで魚を粉碎。粉状になったものがパックされ、だしパックとなります。右) 粉のレバーで碎かれると、ベルトコンベヤーで運ぶのは難しい。そのため、振動コンベヤーを使って運びます。左) 焙煎され、カラカラに乾いた状態で入荷された魚を一度蒸し上げます。その後、破碎・削り作業を施することで、濃厚なだしを取れる割りパックになります。



藤前センター(藤前工場)
センター長
勝田和吉さん



節辰商店・
勝田吉雄社長



ウェブサイト
「だし開発.com」担当
勝田辰雅さん

はり国産のものがおいしい。国産の原材料を使い、昔ながらの抽出方式をとることで、本来のだしの旨味を損なわないよう作っています」と、藤前センター長の勝田和吉さんは語ります。酸化防止剤などが添加されているものは原料に使用しないなど、安全・安心にこだわり製造しています。

口コミで全国へ広がる
天然だしの味わい

みうどんやきしめん、台湾ませそばを扱う店舗など、だしを多用する現場で節辰商店のだしが欠かせない存在となつてゐるのです。

顧客のニーズに合った
新しいだしを開発

原材料へのこだわりを持つたまま
新商品の開発にも注力しています。
「これまで、特定疾患者用のだ
しなどを作つてきました。甲状腺患
者のための昆布不使用だし、糖尿病
患者のための砂糖不使用だしなどが

その一例です。もと
もと、近隣のうどん
店のだし作りなどを
してきた経歴がある
ので、こうした開発
業務は自然な流れで
した」と、節辰商店
のウエブサイト「だし開発
を担当する、勝田辰雅さん」



「愛知ブランド企業に学ぶものづくり」講座を愛知みずほ大学短期大学部で開催。この講座は、大学生を対象に2010年から始まりました。

プロトタイプに発表。学生が提案されました

を持ち、小ロット生産にも柔軟に対応しています。

てほしいですね」とほほ笑む勝田社長。
安心な素材と確かな味で、「親子三代にわたって使っている」という消費者の声も届く節辰商店のだし。「少しでも天然だしの素晴らしさに気付く人が増えていってほしい。そのため、これからも伝統を受け継ぎながら商品開発を進めていきます」と前を見据えます。

手軽なだしの使い方も伝えてます
最近では、顆粒だしやだし入りの製品なども増えていますが、いつもより少しだけ手間をかけてだしを使つてほしいですね」とほほ笑む勝田社長。

普ごとに発表。学生目線ならではの商品が提案されました。ほかにも私立相山女学園高等学校や生協関連の講習会などでは、だしにまつわる栄養講座や離乳食でのだしの取り方、かつおぶしの削り方を教えるなど、一般層が求める情報提供にも努めています。「だしパックをそのまま炊飯釜に入れた炊き込みご飯など「愛知ブランド企業に学ぶものづくり」講座を愛知みずほ大学短期大学部で開催。この講座は、大学生を対象に2010年から始まりました。

