

# 東海地区最大級のだしメーカーが だしの開発をサポート

節辰商店

## 情報パレット

P A L E T T E



勝田辰雅氏

同社は1854年創業の老舗。戦前はお節卸、乾物商として、戦後は削り節、だしパック、めんつゆ、液体だしメーカーとして、大手外食チェーンから個人店、食品メーカーまで幅広く商品を提供。中部地区の有名な飲食店や外食チェーン、ホテル、スーパーなどに卸しており、「名古屋の味」を下支えしている。だし業界は、長年の取引

削り節、だしパックなどを自社生産する東海地区最大級のお節関連商品専門メーカー、節辰商店（名古屋市長、勝田吉雄社長）が進めるインターネットサイト「業務用だし開発・com」が好調だ。

先から仕入れただしを変えて、味が変わることや心配する小売店が多いことから、新規参入が非常に難しいといわれる。同時に顧客がだしを必要とする新商品を発売したり、新店を出したりするタイミングに巡り合うことも難しかった。

そこで、現在サイトを担当する勝田辰雅氏を中心に、だしの開発事例などをネット上で発信することを企画し、だしに関わるメニューや商品の開発をサポートする「業務用だし開発・com」を2012年7月に立ち上げた。今年3年目を迎え、問い合わせ件数は累計500件を超えるという。

うどん・そば店では「集客力のあるオリジナルのつゆを開発したい」「自慢のだしやつゆを使って店頭売り商品を開発したい」、ラーメン店では「魚介スープの味を進化させたい」「集客力の

あるスープを開発したい」、惣菜・食品メーカーでは「新しい商品を考えてほしい」「オペレーション

を軽減し、パートさんの負担を減らしたい」など、業種によって要望はさまざま。同サイトでは、過去500件以上の提案実績をもとに業者の要望に沿った実際の開発事例を紹介。開発に悩んでいる業者が自社に当てはめて準備、相談することができ

る。開発する商品やメニューについての聞き取りを実施し、既存商品があれば紹介、オーダーメイド商品であれば打ち合わせを行い、何度も試作を重ね、完成に至るという流れだ。

なお昨年2月には、TB



「ボジ出汁」

Sラジオ「荻上チキ・Session・22」で取り上げられ、番組オリジナルだしパック「ボジ出汁」の製作に協力。名前の由来は荻上氏が提唱するダメだしに替わるボジだし（ボジティブな改善策を出し合うこと）にちなんだもの。

「そば店やうどん店を営む大半の方は、現在でもインターネットを活用されていない。今後は商品開発を考えている業者に直接アプローチするなどの方法で、さらなる集客を狙ってきたい」（勝田氏）

（052・661・4711）