

食を 支える

「味が安定しない」「どろしたら香りが出るか」……。料理の要となるだしに悩みを抱える飲食店は少なくない。安政元年（1854年）創業の老舗かつお節店、節辰商店（名古屋市）が7月から

本格運用するインターネットサイト「業務用だし開発.com」は飲食店や食品メーカーに開発例を発信。理想のだしを求めて全国から問い合わせが寄せられる。

節辰商店 だし開発事例、ネットで発信

寄せられた相談に応じて情報を追加。だし開発事例も50件程度まで順次増やす



「業務用だし開発.com」老舗だしメーカー、節辰商店が業務用だしメーカー、だしパック、めんつゆ・液体だしの開発事例を紹介する情報サイト。業態や商品によって異なる悩みを集め、解決の経緯や「通販事業参入」「多店舗展開を実現」など具体的な相談やサンプルの試供は原則無料。業者の選び方やおいしいだしの抽出方法など情報は日々更新する。

上高の7割。取引先は愛知県の中心に約1500社・店。これまで飛び込み営業や得意先の紹介でだしの開発や販売に携わってきた。しかし、顧客だしを必要とする新商品の発売したり、新店を出したりするタイミングに巡り合うのは難しい。

味よりも納入価格の安さ
が焦点となることも多か
件以上の提案実績。だし
業者」などの業態別、
「うどん、そば」「ラーメン」「給
そは」などで生きたのが老舗
そこで生きたのが老舗
「うどん、そば」「ラーメン」「給
業者」などの業態別、

を売り込む他社のサイト

飲食店への提案力PR

「だしパック」「めんつゆ」など商品別の2つに分けて開発事例を紹介。現在は18件だが、半月に1件のペースで増やし年4回重ねて完成する。韓国の業務卸から、めんつゆのプライベートブランド（PB）自主企画の商品を作りたいたの打診もあった。調理実習にナトリウムが少ないだしを求めた女子大、機能性食品とだしを混ぜた商品

10月時点で月間閲覧者数は約1200人。電話などで月に15件ほど問い合わせがある。サイトをみて「だしを要の高さを実感した」とサインを並べたページを見た相談もあり、潜在顧客のだし商品の素材やデザインを並べたページを見ることが少ない業者向けに、ファクスなどを通じてサイトの存在を伝える方策も検討中だ。

「だしパック」「めんつゆ」など商品別の2つに分けて開発事例を紹介。現在は18件だが、半月に1件のペースで増やし年4回重ねて完成する。韓国の業務卸から、めんつゆのプライベートブランド（PB）自主企画の商品を作りたいたの打診もあった。調理実習にナトリウムが少ないだしを求めた女子大、機能性食品とだしを混ぜた商品