

2023年度 異業種交流部会 上期研修会報告 ちば醤油株式会社工場見学



2023年6月15日(木)異業種交流部会上期研修会を ちば醤油(株)本社工場にて実施いたしました。 参加人数は部会員21名でした。



組合員とバルシステムの想いが一致。とことん“だし”にこだわった『白だし』を作ろう！

素材の色や味を生かしつつ、煮物などの料理をおいしく仕上げる『白だし』。関西圏から関東圏へもじわじわと広がり、今や全国的な広がりを見せています。バルシステムでも人気の既存品の『白だし』ですが、よりバルシステムらしい商品に見直したいと考えていました。そこで神奈川の組合員で結成された商品開発チーム「おいしい白だしづくり隊」に、商品の開発協力を依頼。「化学調味料不使用はそのまま、さらに“だし”の風味を生かしたものを」と、バルシステムと組合員の想いも一致し、リニューアルがスタートしました。



素材がいきる白だしは、
組合員開発協力商品
です！！

“だし”への関心が高い組合員が集合。『便利つゆ』でおなじみのメーカーと取り組みました。

『白だし』のリニューアルに協力しようと思ったのは、かつて組合員活動でだしについて学んだ経験がある方など、だし素材に関心の高いメンバー。早速「おいしい白だしづくり隊」を結成し、製造元のちば醤油(株)の工場を訪問。白だしの原料や製法を見学しました。

バルシステムのオリジナル商品をめざすにあたり、だし原料は国産を使用。これまで通り化学調味料は不使用。それ以外にメンバーがこだわったのは「もっとだしの風味がほしい」ということ。これに対し、だしのプロである(株)にんべんから「うまみを複雑化するために、だしの素材や配合量を増やしてみても」との提案を受けます。その結果、異なる風味の荒節3種(かつお荒節、さば荒節、宗田かつお荒節)と、昆布3種(真昆布、利尻昆布、日高昆布)を使うことに。魚介エキスには、新たにほたてエキスをプラスして、味に深みを出しました。また海外産大豆を使用した白醤油を、国産大豆使用の濃口醤油に変更。さらにしょうゆの配合量は減らし、だしは増量。白だしらしく、素材の色あいもおいしさも引き立てられる配合にしました。こうして『白だし』が完成！どこから見てもバルシステムらしい、オリジナル商品になりました。

うまみのカギとなる素材はコチラ



うまみが濃いと好評の「産直野菜」や「産直肉」と好相性。和風から洋風まで、幅広いレシピを提案！

メンバーは、リニューアルした白だしで産直大根を煮て試食。「香りがふわっとしておいしい」「だしの味が濃く感じる」「濃口醤油になっても素材の色は生きている」など好印象です。しかも、「素材の味をしっかり生かすから、うまみの濃い産直野菜や産直肉とよく合うわ」「和食だけじゃ、もっとならない。洋食にも使える！」との意見が続々。自信をもって改善に協力した白だしを、もっと組合員に活用してもらうため、レシピを提案。「いろいろ使えるバルシステムの白だしレシピ」にも採用されました。

座学を行い、「ちば醤油・にんべん・にんべんフーズ」の商流
やパルシステムとの取組みの歴史を学習しました。



工場に入り「便利つゆ」の製造の様子を見学いたしました。



現在リユース瓶の調達が逼迫し製造がぎりぎりです
まわっているとの事です。



参加者ご感想（抜粋）

- ・工場についてまず感じたのは鰹節のいい匂いがしていました。
- ・工場の規模も大きく相当な量の生産をされていると感じました。
- ・整理整頓されたきれいな工場でした。
- ・木樽での製造を実際に間近でみることができ発酵食品の奥深さを垣間見ることができました。
- ・瓶不足の影響が非常に大きく生産ラインの組み換えなどご苦労をされており生産管理も非常に苦労されているようでした。
- ・実はちば醤油様は弊社の醤油、タレなどの主力取引先様です。相互に行き来し、開発の方にも来社頂き、共に商品開発等を行っている、メインパートナー様です。しかしながら工場視察をしたのは初めてであり、感慨深い物がありました。大きな木桶で熟成しているブランド品の下総醤油等も良く存じ上げているつもりでしたが、初めて木桶を拝見し、新たな発見というか、新鮮な気持ちになりました。