



サーキュラーエコノミービジネス 実践企業

姫路商工会議所では、新しいビジネス機会として、持続可能な社会の実現に向けて資源を無駄にせず循環させる「サーキュラーエコノミー」の経済システムに注目しています。このコーナーでは、サーキュラーエコノミーに関するビジネスに取り組んでいる事業所を紹介します。

マエカワテイスト株式会社

枯渇が懸念される魚介原料を使用しない
「植物性原材料のみを使用したうどんだし」の開発

マエカワテイストについて

マエカワテイスト株式会社は、1951年に削りだし屋として創業し、2021年に創業70周年を迎えました。削り機1台で自宅兼工場で魚節原料を削り始めたのが、最初の企業活動でした。

外食産業の急成長と調理の時短ニーズの高まっていた1990年代に、1300年前の「堅魚煎汁」製法をベースにした独自の「煮釜だし」製法を開発、液体だし市場に参入しました。この液体濃縮タイプの和風だしが事業拡大の原動力となりました。煮釜だし製法を導入後、「天然だし」シリーズや「濃縮八方だし」「だし屋が造った無添加濃厚だし」シリーズなど、次々と新商品を開発し、2001年には国内初の有機認証を取得しました。

天然だしが食生活の問題解決となることを願いつつ、「価値の創造と感動の実現」をテーマにして商品開発に取り組んでいます。

サーキュラーエコノミーの取り組み

大阪青山大学 副学長で兵庫県立大学環境人間学部 特任教授の渡邊敏明先生と共同で、伝統的な調味料である「だし・つゆ」をすべて植物性原材料のみで開発することにしました。世界が直面している地球温暖化、漁業による乱獲、プラスチックによる海洋汚染などの問題に対し、持続可能な開発の達成に寄与することを目指しています。

だし・つゆの基本はかつおと昆布の相乗効果によるものですが、かつおやさばの代替食品として、うま味成分が豊富なきのこ類、昆布および野菜類を用いて新たな「うどんだし」の開発に挑戦しました。宗教や地域の違いによる多様な食習慣・食文化、健康増進やアレルギーなどに基づいた食事の多様性にも対応できる製品となっています。枯渇が懸念される既存の資源に依存せず、新しい材料を活用することで、製品の多様化と市場の拡大を図っています。

この取り組みは、大阪・関西万博の「TEAM EXPO 2025」プログラム／共創チャレンジに登録しています。

今後の展望

今後の取り組みとして、東南アジア、南アジアへの展開を考えています。東南アジアでは、うどんよりも米粉から作った米麺であるビーフンやフォーが一般的に食されています。そこで「植物性原材料のみを使用したうどんだし」をフォーにマッチした調味料として紹介し、さらにヨーロッパ料理の調味料としての利用を提案していきます。

飲食店、小売業、農家、漁業関係者、行政などプラントベースフード※の可能性に興味をお持ちの方との連携を希望しています。具体的には、飲食店における植物性原材料のみを使用したうどんだしを使ったオリジナルメニューの提供、小売業における積極的な販売、農家・漁業関係者には機能性の高い食材の提供などを目指しています。

※多様な消費者の嗜好を反映し、動物性原材料ではなく、植物由来の原材料を使用した食品のこと。



共創チャレンジロゴ



大阪青山大学渡邊ゼミとミヤクミヤク



本社



加西工場・前川TSH研究所

【煮釜だし® 製法】



D 代表者：前川 隆嗣
A 事業内容：だし醤油・煮釜だし・削り節・だしパック製造
T 所在地：姫路市土山6-4-1
A TEL：079-296-3927
HP：http://www.taste.co.jp



HP



Instagram