

# これぞ、本物。 素材を生かした 自然なおいしさ

一 九四八年創業の中嶋屋本店は、削り節や煮干しをはじめ県内の海産物の製造や販売を行っている。特長はなんといっても「安全・安心にこだわり、品質の良いものを売る」ということ。こうした姿勢が信頼され、取引先は飲食店やホテルなど、県内だけでなくも四百店に上る。

素材へのこだわりはもちろん、健康をサポートする商品にも力を入れており、二〇一六年には国立病院機構長崎医療センターと共同で、減塩料理に最適な「極旨香だし」を一年かけて開発。現在、病院食にも採用されている。

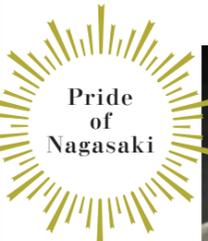
そしてこの夏新たに発売されたのが「味付きだしパック 百歳だし」。塩、化学調味料、保存料を一切使用せず作った同社の人気商品「だしパック」をベースとした商品だ。

代表の中嶋恒治さんは「近年、料理に使いやすい味付きのだしが好まれる傾向があり、私たちもぜひ

使い方は簡単。水400mlに1パックを入れ、沸騰後、中火で約3分煮出すだけ。好みの調味料や具材で家庭の味に。

ひ作ってみようと考えました。だしに味を付ける一番簡単な方法は、添加物の入った粉末醤油を使うこと。しかし、それではうちの商品として売ることができません。そこで、これまで見たことのない完全無添加の味付きだしの開発に挑戦することにしました」と話す。

ちょうどその頃、魚のうま味成分を研究するために大学の水産学部で授業を受けていた中嶋さんは、あるアイデアを思いついたという。「味付けに魚醤を使ったら」とひらめいたんです。しかし、そこからが大変でした。長崎県産のアジ、サバ、イワシ、県外産のカツオ、昆布といった原料の選定、割合を決めるだけでも数えきれな



難しい挑戦も「半分、好きでやっているんですよ」と笑う中嶋さん。

いほどの実験が必要だった。また、味付けに使用する魚醤も何度も試作を重ねた。その間、大学でうま味成分を分析してもらったり、目指す味を探求し続けたという。ようやく完成した商品は「食べた人に長生きしてほしい」という思いを込めて「百歳だし」と名付けた。「食べることを薬を飲むことは、根本的に同じこと。自然界に存在しないものを口に入れれば、将来、体にどういった影響が出るかわかりませんよね。だから私は無添加にこだわります。現在、さらなる食の安全を目指し

て、HACCPの認証を受ける準備も進めています。

みそ汁や煮物、だし巻き卵など、百歳だしの使い方はさまざま。安全・安心、そして本物のうま味が食卓を豊かに彩ってくれる。

※食品の安全性を確保する衛生管理の手法

**中嶋屋本店**  
長崎市築町4-2  
TEL.095-821-6310  
営業時間/平日9時~18時、  
土曜・祝日は10時~17時  
店休日/日曜休  
中嶋屋本店 検索



無添加の  
味付きだしパック



# 百歳だし

百歳だしは、袋を開けてトッピングにするという使い方も。パスタや冷奴など、アレンジが広がるのも魅力だ。

