

「もっと早く知りたかった」の声多数！リピーター続出のおいしい青汁

お茶みたいにごくごく飲んで手軽に栄養補給

～食事で悩まない、楽しい親子時間の創出を目指して～



株式会社 mashichoi(奈良県生駒郡平群町、代表:竹本美美子)は、「赤ちゃんも‘おかわり’する青汁」をコンセプトに、ごくごく飲める青汁『そのまんま leaf』と、もぐもぐ食べる青汁『もぐっと aojiru』を販売しています。忙しい毎日の中でも、子どもの好き嫌いに左右されずに栄養を摂らせたい保護者の味方になることを目指した商品です。(マタニティフード認定)

■子どもがお茶感覚でごくごく飲んでくれる秘密は、ママ目線での原料選定にあり



「そのまんま leaf」と「もぐっと aojiru」の主原料は国産大麦若葉です。当商品を考案した際、代表の竹本には「青臭さや苦みを緩和するために砂糖や果糖(フルーツ)は使いたくない」との思いがありました。そこ

で、苦みや青臭さを抑えるため、栄養はあっても苦みもある野菜や香りの強い葉物などの配合は避けました。大麦は麦茶の原料でもあり、その若葉は青臭さが少なく、すっきりと飲みやすいのが特徴です。そしてカフェインゼロ、添加物・甘味料・砂糖・デキストリン不使用で、赤ちゃんから大人まで安心安全に飲める商品ができました。「自分の子どもに飲ませるなら」というママ目線での原料選定が、mashichoi の青汁のおいしさと安全性の秘密なのです。

「そのまんま leaf」は、奈良の茶粥からの発想でほうじ茶がプラスされており、「青汁を飲むぞ！」と気合を入れなくてもお茶感覚でおいしく飲めます。「もぐっと aojiru」には、かぼちゃとさつまいもが入っていて、牛乳や豆乳でとくとポタージュのようになり、飲むよりも食べる感覚でご利用いただけます。かぼちゃやさつまいもは離乳食初期から与えることが多い、アレルギーになる方が少ない食材です。お子さまになじみのある食材を使うことで、より口にしやすいしました。

■食事の提供で疲弊しない、楽しい親子時間の創造を目指して



mashichoi 設立の原点は、「食で親の心に余裕を作り出す」こと。子どもにバランス良く栄養を摂ってほしいのは、多くの親の願いです。しかし、食事の用意に大きな手間をかけられない、作ったのに食べてくれない、好き嫌いがあるなど、食事の提供が親のストレスになることもしばしば。そこで、手軽なのに栄養バランスが良く、野菜が摂れるものをと開発したのが『そのまんま leaf』です。1包 3g で、トマト・きゅうり・レタスのミニサラダ一皿分と同等程度の栄養素が摂れます。

子育てと仕事を両立する中、親の心や時間に余裕がない状態は、一種の社会問題です。mashichoi は、食を通じたアプローチで、働く子育て世代の生活をより豊かにしたいと考えています。「子どもが食事や野菜を嫌がったときは、mashichoi の青汁を飲ませればいい」。そんな選択肢が 1 つあるだけで、救われる日があることを願ってやみません。

現在、カフェでメニューとして出してもらったり、地元農家さんと協業して季節の粉末野菜の商品化を目指したりと、活動の幅を広げようとしています。mashichoi の青汁が子育てライフの一助になれば幸いです。

【お問合せ】

会社名: 株式会社 mashichoi (マシチョイ) 代表者(担当者): 竹本 芙美子

所在地: 奈良県生駒郡平群町 TEL: 0745-50-9671

E-mail: info@mashichoi.co.jp URL: <https://mashichoi.co.jp>

もったいないをほっとかない！地産地消にこだわる

野菜ソムリエが作るパスタソース



tomato monkey(奈良県橿原市、代表:杉田 英照)は、『心と体に喜びを』をコンセプトに、サイズや形が理由で市場に出回らない規格外野菜を使用したパスタソースの製造販売をしています。2024年1月には古民家レストランも開店しました。

■ パスタソース製造のきっかけは農家からの SOS



パスタソース製造のきっかけは、懇意にしている小松菜農家さんからの「規格外の野菜を活かしてもらえないか」というお悩み相談でした。大きすぎたり小さすぎたりというサイズではじかれてしまうとはいえ、クオリティは市場に出しても遜色ないものです。「捨てるのはあまりにもったいない。加工品にしたらサイズは気にしなくていい」との思いで、「小松菜のジェノベーゼのソース」を作りました。現在では、「奈良のうまいもん」の数だけ、素材本来の旨味やコクが凝縮された新たなパスタソースが生まれています。食べるものは、あなたをつくるもの。体が喜び、美容と健康に繋がるパスタソースをぜひご堪能ください。

tomato monkey のオーナーシェフは野菜ソムリエです。地産地消、地域資源の活用にこだわって奈良県内の規格外野菜を仕入れ、一次産業の保護やフードロスの削減に努めています。環境保護や持続性にも配慮し、回収して再利用できるビン容器を使用するなど、できるだけ廃棄物を減らすようにしています。

■tomato monkey の鮮度の秘密

tomato monkey では、仕入れから製造、販売まで一貫して自社で行っています。仕入れた食材は、味や香り、食感などを落とさないために、収穫日にすぐ加工し、パック詰め、冷凍までしてしまいます。冷凍ペーストソースの製造においては、菌の増殖温度帯を一気に通過させる急速冷凍を採用。保存料を使わず、熱処理をするなどして安心安全な製品提供を心がけています。ラベルも1つ1つ手作業で、汚れがないか、破損はないか確認しながら貼ります。

■オリジナル商品で橿原ブランド「万葉×橿原コレクション」に認定



tomato monkey では、その時々手に入る、奈良県産の美味しいものを使用して健康に良い商品を考案しています。2024年10月には、「大和肉鶏とポルチーニのボロネーゼ」が橿原ブランド「万葉×橿原コレクション」に認定されました。奈良県の特産品である大和肉鶏の歯ごたえと豊富な肉汁、イタリアから取り寄せたキノコ、ポルチーニの芳醇な香りと独特で濃厚な風味が楽しめる一品です。

そのほかにも、奈良県のブランド肉であるヤマトポークを使用した「ヤマトポークと金山寺味噌のボロネーゼ」や、腸にたまった老廃物を吸収し体外へ排出する効果が期待できる竹炭を使用した「吉野産竹炭のボロネーゼ」など、好奇心をくすぐり、味覚を満たす商品を、日々生み出しています。ぜひご賞味ください。

■奈良の美味しいもの、日本の食文化・食習慣を世界へ

今後は世界へと流通を拡大し、日本の食文化や食材を広めることを目指しています。今まで食べていなかった食材を試してもらうことで食料危機を逃れられるかもしれません。また、ソースの味を気に入ってレストラン tomato monkey を目指して日本に来てもらうことで、地域経済に貢献できることも願っています。

【お問合せ】

会社名: tomato monkey (トマトモンキー) 代表者(担当者): 杉田 英照 (森本 文也)

所在地: 〒634-0824 奈良県橿原市一町 65-1 TEL: 0744-55-5266

E-mail: tomato.monkey2021@gmail.com URL: <https://tomatomonkey2021.com/>

臨床検査技師が予防医学観点で開発した健康食品

美と健康をおいしく届ける「からだよろこ美」シリーズ



Total Beauty 春(奈良県奈良市、代表:春田 百子)は、あなたの輝きをサポートするため、おいしく食べることで健康かつ美しくなれる「からだよろこ美」シリーズを、日本最古の薬獺(くすりがり)のまち大和国奈良県宇陀市からお届けします。40年近く医療現場や研究機関にて臨床検査技師をしてきた春田が、その知識と経験を活かして作った体にやさしいオリジナル商品です。技師の目で品質管理も厳しく行っています。

■臨床検査技師が食品開発をする理由

「ふるさと」と言われて、思い浮かぶ場所がありますか。当店代表の春田には、亡父の晩年に共に巡った宇陀の町並みや豊かな自然が浮かびます。高齢で体の自由がきかなくなってきていたにもかかわらず、地域やその歴史、人々について話すとき、父の目は輝いていました。そんな父の「故郷をもっと盛り上げたい」という言葉に突き動かされたこと、また自身も宇陀の良さを再認識したことが「からだよろこ美」シリーズ開発のきっかけになりました。ですから宇陀の豊かな自然とそこに暮らす人々が大切に育ててきた産物を用いることにこだわっています。

ゆくゆくは、地元の子どもたちが地場産業にふれ、地域の魅力や可能性を知る機会をつくりたい。それが春田の夢のひとつです。地元の特産品を使って商品を生み出す楽しさや、ふるさとの資源を活かす素晴らしさを学べる施設も作りたいと思っています。そんな「ふるさとで働きたい」と思える環境づくりの第一歩が、「からだよろこ美」シリーズです。

■宇陀産の自然素材を豊かに使用した粉末ブレンド茶

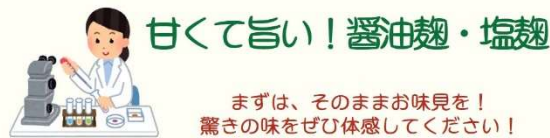


「からだよろこ美」シリーズは、粉末ブレンド茶と発酵食品の2ラインです。

粉末ブレンド茶には、大和当帰葉、桑の葉、紫菊芋、玄米といった、奈良県宇陀市産の自然素材を使用。素材を濃縮した粉末タイプで、いつでも簡単に栄養が摂れます。ノンカフェインで、保存料・着色料・香料等一切不使用。お茶として飲むほか、スムージーやヨーグルトに混ぜたり調味料として使用したりできます。

当帰茶は3種類あり、大和当帰葉の含有量は同じで効能は変わらないのに、製法によって風味の出し方に違いをつけています。ここにも臨床検査技師としての分析力と技術力が活かされています。

■そのまま食べても美味しい発酵食品 特許取得製法の塩こうじ・醤油こうじ



お客様の声

「こんなに甘みと旨みがあるとは思わなかった」
「ご飯だけでなく、お酒もすすみそう」

驚きの旨味と甘味! 生きた酵素が魔法の力を発揮!



当店の発酵食品は、発酵を止めず生きた酵素をたっぷり含んでいるため、調理中や仕上げに少し加えるだけで素材の風味が引き立ちます。食材を漬け込む必要がありませんので、時短になります。塩こうじや醤油こうじだけを食べてもあまじょっぱく、ごはんが進む味です。奈良県宇陀産の米こうじ、醤油、大和当帰葉と塩、水のみを原料とし、特許取得の製造方法で、ていねいに作っています。製造法の発明にも医療の知識が活かされています。

【お問合せ】

会社名: Total Beauty 春

代表者(担当者): 春田 百子

所在地: 〒631-0072 奈良県奈良市二名 3-1116-1 TEL: 070-3340-4319

E-mail: hmomoko@total-beauty-haru.com URL: <https://total-beauty-haru.com/>

製法特許取得のフレーバーオイルで業界に挑む！

革命的な味変マヨネーズ「海老三郎」



野菜ダイニング 菜宴(奈良市、代表:久保田 耕基)は、『一度の食事でたくさんの野菜を』がコンセプトのレストランです。コロナ禍を機に『ご家庭でも味わっていただける商品を』と、スープで食べるご飯「ポタジェ・ライスソース」や、炊飯器で本格的なパエリアが作れる「パエリア釜ジャ」などを開発・販売してきました。この度、第3弾として、味変マヨネーズ「海老三郎」が誕生しましたのでご紹介します。

■マヨネーズ界に革命を起こすフレーバーオイルの発明

高品質のオイル製造に成功

・フレーバーオイルの酸化値は0.44です。

 ほぼ酸化していない オイルの製造に成功 模造商品や追従は時間がかかる	 海老オイルの 酸化指数は0.44 インスタントラーメンが2 賞味期限切れ近くなると3か4
---	---

「海老三郎」は、『好奇心と美味』がコンセプトの、今までにない強烈な海老風味を持つ、海老好きにはたまらないマヨネーズです。食べればきっと「海老キター—————！」となることでしょう。

その秘密は、酸化しにくい、高品質なフレーバーオイル製造の成功にあります。

一般的なマヨネーズは卵・酢・油を乳化させてつくります。「海老三郎」はその「油」にフレーバー加工を施し、香味油にしたのちに使用しています。マヨネーズには約100年の歴史がありますが、今までにフレーバー加工をされた油で作られたものはありませんでした。なぜなら、油は酸化するものだからです。

代表、久保田の挑戦は、「フレーバーをのこしつつ、酸化を抑制する」点にありました。開発に約2年をかけた当店のフレーバーオイルの酸化値は、0.44。できたてのインスタントラーメンの2と比較しても、ほぼ5分の1という画期的なもの。このオイル製造方法は、製法特許を取得いたしました。

オイルにフレーバーをつける桜エビは、静岡県由比漁港の天然桜エビを使用。風味を落とさないために当店にて乾燥させ、粉末加工しています。

使用する卵も大切です。奈良県のブランド卵として奈良県鶏卵品評会の最優秀賞を何度も受賞している広井養鶏場の「大和なでしこ卵」を使用しています。餌に大和茶を加えることで、お茶に含まれるポリフェノールとカテキンが鶏の腸内環境を良くし、とても健康な鶏に育つのだそうです。

■当フレーバーオイルの製造技術で、味変マヨネーズの可能性が無限に広がります



今までの味変マヨネーズといえば、たらこ味を思い浮かべる方が多いのではないのでしょうか。ドレッシングは多種多様にあるのと比較して、マヨネーズの種類はフレーバーではなく、ほぼ製造会社の選択になっていました。しかしこれからは、油にフレーバー加工をする当店の技術を用いれば、マヨネーズの味変ラインナップはどんどん増やせます。現在開発中の味変マヨネーズは、トウガラシ大和黒鷹がピリリと美味しい「チリビアン」です(2025年春 発売予定)。

町の飲食店が、552億円規模のマヨネーズ市場に旋風を巻き起こすかもしれません。ぜひご注目ください。

【お問合せ】

会社名: 野菜ダイニング 菜宴(さいえん) オーナーシェフ: 久保田 耕基

所在地: 〒630-8226 奈良県奈良市小西町 19 マリアテラスビル2F

TEL: 0742-26-0835

E-mail: kokikubota0131@gmail.com URL: <https://kahx500.gorp.jp/>

奈良の吉野葛湯が「にっぽんの宝物 GP 2023-2024」

ジャパン大会と世界大会でグランプリ受賞！

～伝統を守りながら革新を遂げる挑戦～



有限会社恵夢経恵寿(奈良県山辺郡山添村、代表:藤森 元宏)は、吉野葛湯の製造販売をしています。この度、「にっぽんの宝物グランプリ 2023-2024」のジャパン大会「和素材スイーツ部門」と世界大会「にっぽんスイーツ部門」にて Champion(グランプリ)を獲得いたしました。吉野葛湯の新しい可能性をお伝えします。

■ 後継者不在の職人さんから技を継承



恵夢経恵寿の葛湯は、吉野本葛、ビートグラニュー糖、和三盆などを混ぜ合わせた、懐かしく優しい味わいです。日本伝統の木枠に詰めて型取りする、今では珍しい製法を守っています。当社は以前、仕入れ販売の

会社でしたが、後継者がいない職人さんから製法と技術を事業承継して製造販売をするようになりました。製造は、その日の天気や湿度に左右されます。自然の中に身をおいて五感を研ぎ澄まし、季節や状況の変化を繊細に感じ取ることが大切だと学びました。日々試行錯誤し、常に技術向上を心がけています。

■「大和国吉野くず」にっぽんの宝物グランプリ 2023-2024 結果

おかげさまで、本年度、下記の成績を残すことができました。

奈良県大会【体験・雑貨部門】準グランプリ受賞

ジャパン大会【和素材スイーツ部門】グランプリ受賞

世界大会【にっぽんスイーツ部門】グランプリ受賞

世界大会が開催されたシンガポールでは、試食を体験型にしました。固形の葛湯をお湯で溶かして、トロツとしたところに現地食材であるパッションフルーツをトッピングしたり、氷を入れて冷やしたりと、飲み方に工夫をこらしました。反応は上々で、審査員の方々にも楽しんでいただくことができました。

■飽和から希少へ！伝統を守りつつ、新しい楽しみ方を世界に向けて発信



世界大会を経て、「もっと世界の人に葛湯を楽しんでもらいたい」との思いは強くなりました。師匠から継承した葛湯の伝統技術と日本文化はもちろん残します。それに加えて無添加の野菜や果物で彩った葛湯シリーズやフレッシュフルーツとの取り合わせ、氷を入れた冷やし葛湯なども展開したいと考えています。

現代の流れに合わせて商品を展開し、多くの方に葛湯の魅力を知っていただくことが目標です。Youtubeやライブコマースで発信することで、世界中の人の目に触れる機会を作り、来日して購入してくれるというインバウンドのマグネットコンテンツになることも目指しています。

そう遠くない未来に、KUZUYU が SUSHI と同じくらいスタンダードになっていたら、おもしろいと思いませんか。

【お問合せ】

会社名：有限会社恵夢経恵寿（エムケイエス） 代表者(担当者)：藤森 元宏

所在地：〒630-2232 奈良県山辺郡山添村岩屋218 TEL: 0743-87-0107

E-mail: yamatomks@kcn.jp Instagram: yamazoekuzuyu