

「ごはんのおとも」から「おかずのおとも」へ！

ごはんのおとも・昆布で有名な舞昆のこうはらが、おかずに着目したブランドスタート  
大阪・福島におかずドレッシング専門店「食之錦 美和堂」6/25(金)オープン

ごはんの消費量が年々減少している背景からおかずに注目  
コロナ禍でのおうちごはんに向けて新たな提案。餃子もピザも一気に味変！

■6月24日(木) 10時～18時 メディア内覧会実施■

株式会社舞昆のこうはら(本社:大阪市住之江区東加賀屋1-3-40 代表取締役社長:鴻原森蔵)は6月25日(金)に大阪・JR福島駅すぐに、新ブランドとなる“おかずドレッシング専門店”「食之錦 美和堂」をオープンいたします。



■舞昆のこうはらから新ブランド誕生！おかずドレッシング専門店「食之錦 美和堂」が福島にオープン  
JR福島駅からすぐの位置にオープンする「食之錦 美和堂」で販売するのは、昆布の出汁を使ったおかず専用のドレッシング。当社はこれまで「ごはんのおとも」として天然酵母で発酵させた塩昆布「舞昆」を目玉商品に、昆布をはじめとする商品を作り続けてきました。しかし、開発当時に比べて、ご飯の消費量が年々減少している背景から、これまで60歳以上のお客様をターゲットに「舞昆」を提供してきたが、新しい取り組みとして若年層への食生活を提案できればと「おかず」に着目。さらに、コロナ禍により、おうちごはんを楽しむ層が増加したことから「より幅広い層に向けて食卓を笑顔にする商品をお届けしたい」と、**おかずにかける新感覚の「おかずドレッシング」の開発に着手しました。**

和風・洋風・中華風などのジャンルで、全15種類を用意。「地鶏そぼろソース」や「牛みそソース」など日常使いやすいもののほか、「紅ずわいがにソース」「ふかひれソース」など高級食材を使ったもの、「竹の子入梅肉ソース」「柚子みそ鶏ソース」などと個性的な味のものまで幅広く用意しました。当社の目玉商品に使用する昆布ダシの旨みを活用し、ビワの発酵エキスを使う事で健康的な食生活を送る事ができます。また、子どもや年配の方、健康に気を配る方でも安心して食べられるように塩味を抑え、具材も3～7ミリにカットしたものを使用することで、程よい食感を残しています。

外食がちだった方も、おうちごはんをちょっと贅沢にしたい方も、いろんな味変で自分好みの味になることで食事が楽しくなること間違いなしです。当社といたしましては、これからも皆さまの食卓が笑顔になる商品を届けていきたいと考えております。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社舞昆のこうはら 担当:井上麗  
TEL:06-4702-1101 E-mail:press@115283.jp

## ■米の消費量は昭和30年度をピークに年々減少。平成30年度はピーク時に比べて約半分に

農林水産省による調査によると、1人当たりの米の年間消費量は、昭和37年度をピークに減少傾向となっており、昭和37年度は、1人年間118kgの米を消費していましたが、平成30年度には、その半分程度の53.5kgにまで減少。また、主食用米の全国ベースの需要量は一貫して減少傾向にあり、最近では人口減等を背景に年10万トン程度と減少幅が拡大しています。

当社といたしましては、今回のおかずジュレの開発により、本来の日本の食生活に戻したいと考えています。便利が増えて生活は豊かになってきていますが、古き良き日本の食文化を保ちつつ、新しい物と融合することで、「温故知新」→「温故創新」をモットーに力を注いでまいります。

## ■「食之錦 美和堂」で販売する「おかずドレッシング」は全15種類※価格は全て税込み価格です

- ①【和風】 地鶏そぼろソース/牛みそソース/柚子みそ鶏ソース  
竹の子入梅肉ソース/竹の子おろしぼん酢ソース (519円)  
ちりめん入り豆腐ソース (519円)
  - ②【洋風】 牛肉だしカレーソース/海老チリソース  
完熟とまと牛肉ソース (519円)
  - ③【中華風】 紅ずわいがにソース/帆立ソース/あわびソース (951円)  
ふかひれソース/地鶏甘酢ソース
  - ④【唐辛子味噌】 コチュジャンソース
- ※価格の記載がないものは、735円で販売しています。

内容量 : 150g

賞味期限 : 未開封で3カ月（開封後は冷蔵で保存）



## ■おかずドレッシング専門店「食之錦 美和堂」

住 所 : 大阪府大阪市福島区福島5-14-14  
最寄り駅 : JR福島駅 徒歩11歩  
電話番号 : 7月上旬に開通予定  
営業時間 : 9時～19時  
店舗面積 : 約50平方メートル  
販売アイテム数 : 15種類  
HP : <https://shokunonishiki.jp/>



## ■新型コロナウイルス感染症対策について

入店時：検温、マスク着用、消毒液設置/従業員：検温、マスク着用、頻繁な手洗い/衛生面：備品のアルコール消毒

## ■株式会社舞昆のこうはらについて

1972年に創業した株式会社舞昆のこうはらは、大阪府大阪市住之江区に本社を置く昆布専門店です。目玉商品は天然酵母で発酵させた塩昆布「舞昆」で、「ごはんのおとも」として幅広い世代の方に愛されています。大阪府下に、かがや店、天王寺店、心斎橋店など、全10店舗を営業しております。

◇会社HP : <https://115283.jp/>



是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせください。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社舞昆のこうはら 担当：井上麗

TEL : 06-4702-1101 E-mail : [press@115283.jp](mailto:press@115283.jp)

