

“年末商戦”でフル稼働！お年賀の定番「舞昆」を毎日360キロ製造中！ 大阪のこんぶ店「舞昆のこうはら」が自社工場の製造風景を特別公開 ～現代人の“米離れ”に終止符を打つ“食べるサプリ”「舞昆」の誕生秘話公開～

大阪のこんぶ専門店「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)はお歳暮・お年賀需要で一年で最も活気づく年末の製造現場を、報道関係者様向けに特別公開します。

■ おかず少量で食費安あがり！ 世界初の発酵食品「舞昆」しかも保存食

舞昆は、大阪公立大学との産学連携研究によって開発されました。アケビの花から抽出した天然酵母を使った世界初(※当社調べ)の発酵昆布です。

当社は、舞昆と白いご飯、副菜を組み合わせた最高の「**素食**」を提案しています。さらに、コケないよう筋肉をつけたいという大村嵐ちゃんの声を受け、発酵原料に果物のビワを加えることで舞昆にコロソリン酸を追加、筋肉のエネルギー元・ATPを活動時にサポートすると言われています。歳を重ねるにつれて記憶力が衰え始めるのも問題の一つ。北海道の小学生学力向上に興味をもって調べたところ、学校給食に毎週提供されていた北海道のきのこ「たもぎ茸」を知り、たもぎ茸舞昆を発売。今や当社の代表商品となっています。



年末商戦に向け工場もフル稼働

食生活が満足すると生活に潤いができるもの。施設の食事が合わない悩みをもつおばあちゃんも多いと聞きます。その様な状況では、こんぶが解決の糸口を見つけ出した例が意外に多くあります。おかずが薄味でごはんが進まなくて、舞昆一膳10g(塩分0.75g)を食事に組み込むことで無理なく減塩食を実現でき、ごはんをおいしく食べることで食生活が豊かになります。弊社が農林水産大臣賞を受賞した平成6年は、小麦の消費が白米を上回ったのと同時期です。今こそ、ごはんが主食の「**素食**」で、身軽な食生活を取り戻していただければと思います。

■ 「舞昆のこうはら」工場のご案内

12月弊社の工場生産は、年末商戦の真っ最中。2つの工場で、**720kgの舞昆**が毎日炊き上がっています。毎月200万食のごはんのお供が製造されています。直火釜から立ち上る湯気、醤油の香ばしい香り、職人たちの熟練の技など、「シズル感」満載。中国雲南省の北端・シャングリラ高原の松茸を使った製造風景もご取材いただけます。標高4000mを超えるヒマラヤ山系シャングリラ高原の露店では、大きなカゴに松茸が鉢なりに積み上げられていました。冷凍し仕入れた松茸を使い、極旨舞昆を製造しています。白ご飯と松茸舞昆の試食もご用意しています。



舞昆のこうはら
住之江区 かがや本社工場

【ご取材可能ポイント】

- ・**圧巻の直火釜調理**：昔ながらの直火仕込み製法で、昆布を炊き上げる迫力のシーン
- ・**発酵の秘密**：世界初の発酵技術の一端を少しだけ公開
- ・**出来立て試食**：熱々のご飯と共に舞昆の試食をご提供
- ・**社長インタビュー**：室町幕府の管領細川家の淡路細川にルーツを持ち、

700年の歴史を背負う代表が、昆布への情熱と未来を語る

【ご取材可能日時】 12月11日(木)午前中に本社工場(大阪市住之江区東加賀屋1-3-40)、午後13時から北摂工場(大阪府交野市倉治7-3-13)をご案内いたします。ご希望メディア様は、下記へお問い合わせくださいませ。

■会社概要 舞昆のこうはらは、大阪市住之江区に本社を置く「ごはんのおとも」昆布専門店です。大阪府内にかがや店や天王寺店など13店舗を展開しています。(1961(昭和36)年に創業)

社名：株式会社舞昆のこうはら

代表者：代表取締役 鴻原 森蔵

本社所在地：大阪市住之江区東加賀屋1-3-40

会社HP：<https://maikon.tv/>



2025年あいさつ文



たもぎ茸舞昆について

＜取材に関するお問合せ先＞

株式会社 舞昆のこうはら広報事務局 担当：小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp