

“年末商戦”でフル稼働！お年賀の定番「舞昆」を毎日360キ口製造中！
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崑ちゃんの声を受け、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も、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鈴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 H P：<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