

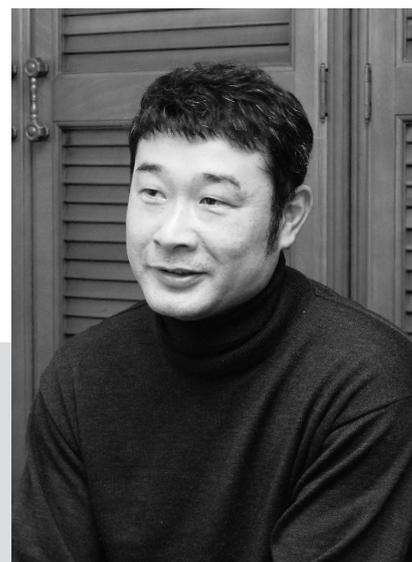


伝統製法を守り続ける油揚げ そのこだわりが、美味しさの鍵



〒 580-0031
大阪府松原市天美北 4-8-6
TEL 072-332-2292 / FAX 072-335-5589
URL <http://www.amami-shokuhin.com>

Company data



代表者

中村 和史

会社勤めをしながら、義父が手がけていた油揚げ製造に携わるようになる。後に跡を継ぎ、代表者に。現在は、油揚げの製造・卸売をメインに展開している。原料へのこだわりに加え、手作業でつくり上げる確かな品質の製品が好評を博している。

タージン 油揚げをメインに製造されている会社だと伺いました。まずは商品の
特徴から伺えますか？

中村 安心・安全で美味しい食材を提供していきたいとの思いから、大豆や油などの原材料には特に気を配っています。シンプルなものだけに仕上がりを大きく左右しますので、よく吟味することが大切です。また当社の油揚げ製造には、全て人の手により丁寧に作っていくことも欠かせません。この2つは、創業から受け継がれているポリシーです。

タージン 長年にわたって守られている
こだわりの製法なのですね。

中村 はい。職人による仕込みは早朝から始まるんですよ。揚げ作業、形成・カット作業、パッケージまで一つひとつ丹精込めて作り上げていきます。美味しい油揚げを皆さんに食べて頂きたいので、大変ですがやりがいを持って取り組んでいます。タージンさんもぜひ召し上がってみてください。



タージン では、いただきます——おっ、肉厚で外はカリカリ、中はふっくらと
していますね！モチットした食感と深みのある味わいがたまりません。

中村 そう言って頂けて嬉しいです。実は、以前は油揚げの美味しさを知らなかったという私の母も、たった一口食べた瞬間に考えを改めてくれました（笑）。タージン それだけ想いを込めて作られた油揚げですから、周囲の評判もいいの
でしょう。

中村 ありがたいことに、きつねうどんが評判のうどん店が油揚げの仕入先を変える際、当社を選んでくださいました。しかも、以前にも増して売上げが伸びた
そうなんです。そうして認めて頂けたことは、素直に嬉しいです。

タージン 作る側として、そうした声と

いうのは一番の励みになりますよね。

中村 そうですね。当社は卸がメインなので、取引先はスーパーマーケットや豆腐店などです。近年はコスト重視で業者
さんも低価格の商品に注目しがち。しかし、品質にこだわった当社の油揚げを一度でも口にして頂ければ、次に選んでも
らえる自信があります。

タージン 値段重視でなく、“美味しい”
の本当の価値が分かる油揚げをもっと多くの人に知って頂きたいですね。

中村 ええ。まずは1人でも多くの人に味わってもらう機会を増やすこと。その
観点を意識しながら将来的には自分たちで小売も手がけていきたいと考えていま
す。規模は小さくても構わないので、“一般のお客様の反応を直接見たい”という
想いをぜひ実現させたいですね。

Guest Comment

タージン (タレント)

原材料と手作業という2つのこだわりを大切にしながら、1日に約7000枚を製造しているという天美食品さん。中村代表の商品に対する熱い想いは、油揚げを口にした瞬間に伝わってきたような気がします。味だけでなく、香りや食べた後の余韻も楽しめる逸品でした！

