

鈴勝

おでん屋の味を家庭で再現できる 静岡おでんつゆを新発売

(株)鈴勝(焼津市吉永1915、鈴木瑛子社長)は、「静岡おでんつゆ」を新発売した。

「静岡おでんつゆ」は、つゆと水、お好みの具材を鍋で煮込むだけで静岡おでんが作れる調味料だ。1袋に4個(50g)のつゆパックが小分けされているため、1人前から家族分まで、使用量に合わせて調整ができる。「1個につき200mlの水を加えて、黒はんぺんやダイコン、牛すじ、たまごなどの具材と30分ほど煮込めばできあがりです。静岡を代表するご当地グルメをぜひご家庭で味わっていただきたい」(研究部・星野元希氏)。

地元静岡だけでなく、県外の人たちにも静岡おでんを楽しんでもらいたいと考え、パッケージは駄菓子屋で売られているおでんをイメージしたデザインを施した。裏面には、静岡おでんの説明のほか、代表的な具材をイ



星野元希氏



静岡おでんつゆと焼津の鍋つゆ(旨しお味)

ラストつきで紹介している。「味が深く、はつきりしているのが静岡おでんの特徴。本商品は、おでんの残りつゆも楽しめるように工夫しています」と星野氏は話す。

同社の主力事業は蒲焼のたれやカツオたたきのたれ、焼きそば用ソースなど業務用調味料の製造・販売だ。鈴勝のブランドで鍋つゆを販売するのは2020年の「焼津の鍋つゆ(旨しお味)」以来となる。増本芳宏部長は、「味や品質の追求だけでなく、どうやったら手に取ってもらえるか、どうしたら売り場に並べてもらえるのかを考えて開発した商品。ぜひお試しください」と話している。

●問い合わせ、054・622・0333