

鈴勝

### 商品開発・ブランディング・料理提案！ 食品産業を下支えする 調味料製造所の変革

(株)鈴勝(焼津市吉永1915、鈴木

良彦会長)は、1904年に創業した老舗の調味料製造所だ。食塩の製造から始まった同社は現在「蒲焼のたれ」や「鮮魚のたれ」を主力として醤油、ソース、つゆなど各種調味料の製造販売を手掛けている。近年は積極的な商品開発や料理提案を行い、食品加工工場や量販店、外食産業などの業績向上に貢献していく姿勢だ。

同社は、魚に関連する調味料ライオンナップを得意としている。主に鰻に使用する蒲焼のたれをはじめ、かつおのたたき、たれ、ネギトロのたれなど種類はさまざま。市場と昔からの付き合いの中で、出来上がった料理の味や見た目(色味、照りなど)の要望を聞きながら、改良を重ねてきた。鈴木会長は「戦



鈴木良彦会長(左)と、瑛子取締役



蒲焼のたれ「蒲たれ」

後、養鰻業者から依頼を受け、全国で初めて個食用(10〜20ml)の蒲焼のたれの製造販売を開始しました。昔からのお客さまを大切に、調味料という脇役としてどれだけ売り上げに貢献できるかを考え続けています」と話す。

今年1月には、ひつまぶし用の濃縮出汁「まぶしのたれ」を販売開始した。昆布風味と鰹風味の2種を考案し、用途はひつまぶし以外にも鍋のつゆや炊き込みご飯、出汁巻き卵などの味付けとして幅広く使用が可能。鈴木瑛子取締役は「商品を「目見ればわかるような」鈴勝ブランドを確立し、一般の人の認知度向上にも注力していきたいと考えています。また新商品開発と料理提案を併せて行うことで、潜在するニーズを掘り起こしたいです」と意気込む。

●問い合わせ、054・622・0333