

奈良県発の新しい名物「奈良ピクルス」を開発

株式会社かめいあんじゅ 大阪市北区

1972年に大阪でフレンチレストランを開業した株式会社かめいあんじゅは、現在、大阪・奈良地区で「あんじゅ&アルジョン」ブランドのレストランなどを展開している。同社は、創業以来、「レストラン」事業を着実に拡大させるとともに「おいしいものをより安く提供するためにヨーロッパの食材の『直輸入』を手掛ける」「本当においしいパンを焼くために本場の『石窯』を導入する」など、常に新しいことにチャレンジしてきた。

2015年には、これまでにレストラン事業で培った調理技術やノウハウを生かして新しい分野に進出し、奈良県産の伝統野菜を使った漬物（ピクルス）を開発。今までにない味わい、香り、食感があるこの商品は、2016年春に「奈良ピクルス」として販売する予定である。

「奈良ピクルス」は大和まな、ひもとうがらしなどの大和野菜や柿を中心とした果物を材料とし、自然塩、醤油、出汁、ビネガー、オリーブオイル、ハーブといった調味料のなかからそれぞれの素材に合ったものと和えて作られる。生薬として有名な「大和とうき」を使った「薬膳漬け」、果物をシナモンや胡椒などと組み合わせデザート感覚で食べられる「スパイス漬け」などの種類があり、洋風、和風の新鮮な感覚に仕上げられたヘルシーな逸品である。

『奈良ピクルス』は、この業界で将来にわたって業績を伸ばしていくための商品のひとつ。外食産業が低迷するなか、市場規模が拡大している内食、中食への参入で生産性の向上を図っていきたい」と語る真鍋社長。奈良には伝統のある美味しい野菜があるが、知名度が低く全国的なブランドには育っていない。反面、「野菜を採りたい」という消費者のニーズが近年高まっていることから、野菜の調理商品として「漬物」を提案する

ことで新しい市場が生まれると見込む。

さらに、奈良県は全国有数の観光地でありながらお土産のバリエーションが少ない。そこで、今までにない新しい「漬物」のブランド化を進め、「奈良ピクルス」を奈良を代表する名物に仕立てたいという強い思いがある。

既に奈良県内の有名企業と連携し、三輪そうめんや日本酒と「奈良ピクルス」をセットにした商品の企画が進んでいる。同社では今後も県内の企業を中心にこういった連携を強化していきたいと考えている。

「奈良ピクルス」は、ワインやビールなど酒の肴や料理の付け合せとしてはもとより、修学旅行生や観光客の土産物、また、親しい人や世話になった人への奈良発の贈り物といったように用途は幅広く、奈良県発の新しい名物としての期待が膨らむ。

(丸尾尚史)



奈良産の野菜を使った「奈良ピクルス」の一例



真鍋 純 氏

株式会社かめいあんじゅ

〒531-0041 大阪市北区天神橋7丁目5-9

TEL: 06-4800-8735

URL: <http://www.anjou.co.jp>