

かき混ぜ不要の自宅用簡単ぬか漬けキット『ヌカマルシェ』誕生

株式会社草竹農園 くさたけのうえん 大阪府阪南市

■発酵食品ブームにも乗って大きな反響

水ナス等野菜の栽培や、一流料亭にも納品する漬物の製造を手掛ける『株式会社草竹農園』（大阪府阪南市）。同社では、野菜の消費増に向けた食べ方提案の一環として、かき混ぜなくていい簡単ぬか漬けキット『NUKAMARCHÉ（ヌカマルシェ）』を東京のコンサル企業・株式会社キビィズと共同開発し、2016年6月より販売開始した。

近年の健康ブームで発酵食品の人氣が盛り返していることも追い風となり、自宅用だけでなく、プレゼントなどの贈答品や、美容健康サプリの代用品などとして反響が大きく、今年春には内閣府等が後援する「ふるさと名品・オブ・ザ・イヤー」の“また行きたくなる「おもてなし」部門賞”も受賞した。

■ぬかを防虫処理する独自技術開発に成功

ぬか漬けは、米の栄養価の大部分を含むぬか床に入れた野菜が、乳酸菌や酵母菌の働きによってビタミン豊富な最高のサプリメントに変わるといふ、昔からの日本の知恵が生きる伝統的な食べ物であり、今流行の発酵食品の元祖ともいえる。一方で、ぬか床を毎日かきまぜねばならない手間や、虫がわく、においがする等の問題から、自宅で漬けたり食べたりする習慣が消えつつある。

そうした問題点を解消すべく、同社社長の草竹茂樹氏（42歳）が研究を開始。3年間の試行錯誤の末、産業用装置を活用して加熱や薬品処理なしでぬかの中の虫や卵を駆除する独自技術（特許申請中）の開発に成功し、商品化に目処がついた。

■ヌカマルシェの使用方法

真空パックされた乾燥ぬかを開封して水を入れ、外からもむだけでぬか床の準備は完了。様々な素材をその中に入れて、冷蔵庫で数日置くだけで美味しいぬか漬けが完成する。ぬかをかき混ぜる必

要はなく、4～5か月以上繰り返して使える。

■書店で書籍とのセット展示が両者に相乗効果

現在の販路は、百貨店、ツタヤ、紀伊国屋書店、LOFT、インテリア雑貨店など全国約300店舗。中でも書店での販売に大きな軸足があり、そのきっかけは、ギフト関係のイベントに出展したヌカマルシェを書籍卸大手の関係者が目にしたこと。

書籍の販売が低迷する中、書店店頭で料理、健康、サプリ、野菜などの本とヌカマルシェを並べて展示したところ、販売面で両者に相乗効果が生まれた。今では、引き出物用途を見込んで結婚情報誌と並べる展示などもされているという。

■海外現地製造で『ジャパンサプリ』を目指す

日本食ブームに乗って外国での販売も視野に入れる草竹社長。まずは台湾から引き合いがありすでに出荷している。また前述の防虫処理装置さえあればどこでも製造可能なため、「海外で現地製造し『ジャパンサプリ』として健康・美容面の特長をPRすれば十分勝算が見込めるのでは」と今後のビジョンを見据えている。（吉村謙一）



デザインにこだわり、料亭ののれんをイメージしたおしゃれな青い箱の中に、アイスクリーム用を流用したぬか床の容器が入っている。希望小売価格は1,404円（税込）。



草竹茂樹 社長

株式会社草竹農園

〒599-0211
大阪府阪南市鳥取中 382-1
TEL・FAX：072-472-0148
URL：<https://www.nukamarche.com/>