

第19回 キッコーマンこころダイニング株式会社

こころとからだをととのえる
「発酵のある暮らし」をお手伝い

しょうゆや発酵食品の魅力を直接、消費者に伝えたいという思いから、「発酵のある暮らし」をコンセプトにスタートしたキッコーマンこころダイニング。今回は吉祥寺にあるアンテナショップにお邪魔しました。

トッピングで
発酵調味料を身近に

同社は誰もが知るしょうゆメーカー、キッコーマンの社内ベンチャーとして2017年に誕生しました。キッコーマンは、スーパーや百貨店などに卸すメーカーであるため、消費者と接する機会がありませんでした。おいしく、からだにもよい発酵食品を中心にした商品を製造して、直接お客さまにお届けするビジネスとして誕生しました。

発足当初から人気で、保険薬局仕入れマーケットでもお馴染みなのが「サクサクしょうゆアーモンド」です。

キャッチフレーズは「魔法のひとさじ」「ひとさじで料理がグレードアップ」。味のポイントになるのはフリーズドライのしょうゆです。液体とは違い、パンやサラダ、肉、魚などにトッピングできます。



吉祥寺のアンテナショップ(メーカー提供)



発酵調味料を上手に活用して、食生活を楽しみたいと語る茶谷社長

料理の見た目も良くなり、アーモンド、オニオン、ガーリックがミックスされていて、舌の上で色々な味と食感が楽しめるのも魅力です。

しょうゆは発酵食品でありながら、甘酒やみそとはちがって、健康というイメージがあまり持たれていない、そのイメージを少しでも変えたかったとのこと。確かにあまりにも身近な調味料で、健康やからだに良いというとらえ方は、あまりされていないかもしれません。しょうゆをうまく使えば、野菜や魚を手軽においしく食べられることを伝えています。

ランチと薬膳セミナーで
体験

商品はほかに、しょうゆを中心とした調味料、玄米ごはん、味噌汁など、いまどきの暮らしに合った発酵食品があります。一階のショップでは試食ができま

す。二階のカウンターキッチンのレストランではサクサクしょうゆアーモンドを始めとした発酵調味料を使ったランチが食べられ、薬膳料理セミナーも毎月開かれています。



薬膳料理セミナー(メーカー提供)

薬膳料理といっても、なつめやクコといった特別な漢方の食材を使ったものではなく、発酵調味料をいかし薬膳の考え方で季節のからだに合った野菜や魚、肉を上手に取り入れるセミナーです。

例えば、夏バテしやすい時期であれば、からだに熱がこもらないように夏野菜を

とってからだを冷やす。冬はからだを温める根菜をとる。それをいかに手軽に料理するかが学べます。盛り付けや調理法はフレンチで、食材の考え方には薬膳の考えを取り入れた「フレンチ薬膳」スタイルです。薬膳を学んだ講師が、季節の食材を使って調理をデモンストレーションしながら出すランチをコース形式で楽しめます。

社長の茶谷良和さんは、「こころダイニングの吉祥寺店は、静かに座ってゆっくり食べていただけるお店になっています。ランチやセミナーではご自身のこころやからだ、食事について振り返ってください」と語ります。

商品開発やカフェでの企画などは、社長を中心に社員みんなが行っているのだそうです。お客さまに喜んでもらうにはどのようにしたらよいのか、手探りでやってきた結果が今の商品であり、ショップであるといいます。

薬局での取り扱いは保険薬局仕入れマーケットによってスタートしました。おいしく食べながら、こころとからだをととのえる「発酵のある暮らし」を提供したいと考える同社にとって薬局はとても良い

場所。「おかげさまでご好評いただいています。薬局にいらっしゃる方は、お一人やお二人暮らしの方も多く、家にある食材にのせるだけでおいしく食べられることが、手軽で支持されているのかなと思っています。料理は組み合わせとバランスなので、コツをつかんでいただければ簡単に料理がランクアップします」と茶谷社長。

料理を簡単に、華やかに

初めての人は豆腐やサラダから始めるのが入りやすいとのこと。自身も料理をされるという社長のおすすめは、グリーンサラダに果物、冬であればグレープフルーツやみかんなどの柑橘系を合わせて、サクサクしょうゆアーモンドを加えるというごく簡単な方法。その後は焼いた肉や魚にも使ってみてほしいとのこと。トッピングするだけで、簡単なのに料理が華やかになり、味も深みが出てくるのだそうです。

実はサクサクシリーズはホテルのキッチンにも提供されています。そのまま朝食に出したり、パスタに使ったり、オムレツにアクセントとしてちょっとのせるなどして使われています。トリュフ風味をオム



キッコーマンのマークが目立つ一階の店舗。発酵食品があふれている

レツにのせて出しているところもあるそうです。また、プレゼントにも好評というサクサクしょうゆアーモンド。自分の分だけなら1個の購入ですが、ラッピングして陳列すると友だちや知り合いの分もと3、4個と買う人も少なくないそうです。

日本人に馴染みのしょうゆがベースなので、誰もが好む味というのも人気の理由でしょう。プレゼントするときに一緒においしい食べ方も伝えれば、話はずみ、料理も楽しくなります。みなさんの薬局でもおすすめの使い方をスタッフからお客さまにご案内してみませんか。話がはずむに違いありません。

(撮影：篠田英美)



保険薬局仕入れマーケットで取り扱っている人気商品の一部

保険薬局
仕入れマーケット



商品の仕入れは
保険薬局仕入れマーケットで
ご利用には会員登録が必要です。
会員特別価格で仕入れられます。

新規会員登録は
<https://www.classamarket.net/regist.php>から。