

自宅での明太子製造で創業、 さらにだしで使用した昆布入り石鹼を開発!!

茜屋は自宅での明太子製造で創業し、「it's more kinari (いつもきなり)」のコンセプトのもと、明太子をベースにした様々な商品開発を行っています。今回は、代表の大山真理子氏に話を伺いました。

創業の動機

大学卒業後、銀行で外国為替業務を担当した後、貿易会社などで勤務していましたが、結婚とともにいったん退職。出産後も損害保険会社の事務として働き、このまま企業で働き続けようと思っていました。しかし、15年ほど前に眼底出血を起こし、医師からパソコン業務などはよくないと言われ、退職を余儀なくされました。

1年以上落ち込んでいる状態が続いていた中、主人から「明太子をつくってみないか」と勧められました。主人は水産会社に勤務しており、将来的には、独立して明太子屋をやりたいという夢がありました。主人が独立する時に少しでも力になればいいとの思いから、主人に基本的な作り方を教わり、試食品を作ってみることにしました。

その際、たまたま家にあった大量の日高昆布と買ってきかかつお節でだしをとり、たれを作りました。近所の方々に食べてもらったところ、「おいしい」と好評でさっそく注文が入りました。こうして平成7年に1月に自宅にて「茜屋」を創業し、本格的に明太子づくりをスタートしました。

完全無添加「喜(き)なりめんたいこ」の開発

当店の明太子はすべて手作りであるため、少量しか作れませんが、おいしいとの評判は、徐々に口コミで広がりました。平成11年には、取引先にデパートを加わるため、店舗を構えることとなりました。

当時からたれは無添加で作られ、無着色で製造していましたが、明太子業界では完全無添加ではできないというのが常識でした。しかし、あるお客様から無添加にしてほしいとの要望により、完全無添加の明太子の試作をスタート。平成15年4月より完全無添加「喜なりめんたいこ」を発売しました。着色料や発色剤、化学調味料はもちろんのこと、酵母エキス、たん白加水分解物、発酵調

味料などは一切使わず、原材料には羅臼産昆布に塩、かつお節、まぐろ節、みりん、唐辛子のみを使用し、天然の素材を活かした味に仕上がっています。この「喜なりめんたいこ」の名前には、素材そのものがもつ良さを生かし、作る人の喜びやお客様の食べる喜び、そして贈る人贈られる人の喜びをつなぐ、という意味が込められています。

また、パッケージも約1年かけて開発しました。通常は贈答用の場合、桐箱などが多いのですが、和紙と保冷シートを張り合わせた包装紙を使用しています。そして、包装紙の中は巾着袋に明太子を入れています。包装紙はお弁当などを包むことができるほか、巾着袋もアイロンをかけると再利用できるなど環境にも配慮しています。私たちもこの包装紙で包むことにより、仕事をすることが楽しくなりましたので、お客様にも楽しんで、そして喜んでもらえたらと思っています。

現在は当店やホームページのほか、小倉井筒屋、博多バレインの井筒屋、博多大丸、安心・安全な食材を取り扱ったサイト「セコムの食」で販売しています。

こうして完全無添加の明太子を作ることにより、明太子作りに対する姿勢がはっきりとし、当店のコンセプト「it's more kinari (いつもきなり)」



「喜なりめんたいこ」



企業情報

代表者 大山 真理子
所在地 嘉穂郡桂川町大字豆田112-4
従業員数 3名
TEL 0948-20-9010
FAX 0948-20-9020
URL <http://www.e-mentai.com/>

も生まれました。これにはいつも自然体で、いつも楽しい商品を作っていき、私たちもお客さんたちも楽しめるようにしていきたい、という思いが込められています。

このほかに、「喜なりめんたいこ」をベースにした商品開発を進めており、パンと明太子を組み合わせた「パン de kinari」やパスタ用明太子ふりかけ「kinari de パスタ」などがあります。

昆布の粉末入り石鹸「Sea Soap」

こだわりの原材料で明太子を製造する際に、原材料はとても高く、なかでも羅臼産昆布は昆布の最高級品として知られる食材ではありますが、年間約200キロ使用しています。今まではダシをとった後は食べきれずに捨てていましたが、何かできないかと考えていた時に、3年ほど前に石鹸工場に見学に行く機会がありました。そこで「昆布を使用した石鹸ができないか」と思いつき、平成19年5月に完成しました。

だしとして使用した昆布を天日干した後、粉末にしたものを石鹸に混ぜており、防腐剤はもちろん、香料も着色料も未使用で作った自然なままの色と香りの石鹸です。昆布にはフコイダンが多く含まれており、保湿効果があるので、しっとりとした洗いあがりになります。不思議なことに、昆布に含まれるフコイタンを構成するフコースの成分含有量が、だしをとった後には2倍になるそうです。私も以前はひどい乾燥肌で、特に冬場は悩んでいたのですが、これを使い始めてからは全く乾燥しなくなりました。また、「Sea Soap」

は洗顔だけでなく、身体やシャンプーとして全身に使用できますので、アトピーの症状が改善したというお客様もいらっしゃいます。

この石鹸で平成19年7月にむらおこし特産品コンテストの中小企業庁長官賞、さらに同年11月には福岡県デザイン大賞の優秀賞を受賞しました。現在は、当店やホームページのほか、福岡市中央区舞鶴にある「ギャラリー 黒砂糖」や表参道にある中小企業基盤整備機構のアンテナショップ「Rin」で販売しており、口コミにより売上は徐々に増えています。

今後の抱負

来年の春には明太子の形をした「めんたいこもなか」を発売することとしており、現在、開発を進めています。明太子の形をした皮に小豆、八女茶を使用した抹茶、そして福岡産の白小豆の3種類の餡を使用した手詰め最中にするとしています。福岡のお土産で明太子味のお菓子はたくさんありますが、明太子の形をしたものはないので、福岡の新しい土産品になってほしいと期待しています。

将来的には民家のような雰囲気のお店を持ち、キッチンでは料理教室、そして座敷は講演会を開いたり、食に関する本を置き、読書スペースにするなど、お客様にくつろいでもらえるような場所を提供していきたいと考えています。

そして、子育て中の女性でも安心して働けるような職場を目指し、従業員が誇りを持っていきいきと働いていけるような環境づくりを行っていききたいと思います。また、高齢者や障害者にも働く場を提供することで、地域に貢献していきたいと思っています。

創業を希望する方へのアドバイス

創業することよりも事業を継続していくことの方が大変だと思いますが、その中で自分の目標をしっかりと持つことが大切だと思います。目標やあるべき姿がしっかりと定まっていれば、事業を進めていく上で壁にぶつかった時にも、自ずと解決策が見つかります。



昆布入り石鹸「Sea Soap」