

# PRESS RELEASE

■本資料は福山市政記者クラブで配布しております。

2020年8月20日

報道関係各位

寺岡有機醸造株式会社  
株式会社カネソ22  
脳神経センター大田記念病院

## 「大田記念病院が考えた」シリーズ 2020 年秋冬新商品

2020年8月20日(木)初出荷

### 『大田記念病院が考えた だしつゆ』 300ml瓶を、寺岡有機醸造から新発売!

都市で暮らす方、ご高齢の方のご意見を生かし、  
既存品(500ml瓶)より容量を少なくした商品を発売。

明治20年創業(創業132年)の寺岡有機醸造株式会社(本社所在地:広島県福山市神村町、代表取締役:寺岡晋作)は、新商品『大田記念病院が考えた だしつゆ』300ml 瓶(オープン価格。参考小売価格 348 円[税別])を、8月20日(木)に初出荷いたします。

## ■皆さまのご意見を 生かした新商品

本商品は、2019 年2月に発売された 500ml瓶に続くものです。500ml瓶は、ご家族での利用を想定したものでしたが、首都圏や近畿圏のお客様や、ご高齢のお客様から「重くて持ち運びが大変」「量が多くて最後まで使いきれない」といったご意見を頂戴しておりました。

そこで、2020 年の秋冬新商品として、300ml瓶タイプを発売いたします。8月20日の初出荷以降、全国の百貨店、食品スーパー等での取り扱いを目指します。

## ■だしパックから生まれた だしつゆ

「大田記念病院が考えた だしつゆ」は、2016年4月に発売された「大田記念病院が考えた だしパック」(製造・発売:株式会社カネソ22、本社所在地:広島県福山市御船町、代表取締役:豊田滋之)と同じ原材料を、「有機こいくち醤油」の中で煮出した「減塩濃縮つゆ」です(通常のこいくち醤油と比較して、塩分を40%カ



▲新商品  
300ml 瓶



▲既存の  
500ml 瓶

ツしております)。

寺岡有機醸造の開発部門と、社会医療法人祥和会脳神経センター大田記念病院(所在地:広島県福山市沖野上町、理事長:大田泰正、院長:郡山達男)の管理栄養士が、カネソ22の原材料供給の協力の下、共同開発しました。

## ■ だしと醤油の旨みを重視した「だしつゆ」です。



▲「だしつゆ」の「だし」は「大田記念病院が考えた だしパック」(製造・発売:カネソ22)と同じ原材料を使っています。だしパックは2020年7月末現在、累計生産袋数が35万袋を突破しました。

「大田記念病院が考えた だしつゆ」は、有機こいくち醤油をベースにしています。使用される「有機こいくち醤油」は、日本農林規格(JAS規格)の中に定められている有機JAS規格にそって有機と認められたもの。有機大豆、有機小麦、食塩のみを原料としたしょうゆです。

ここに、先行して発売されている「大田記念病院が考えた だしパック」と同じ配合比のだし原材料などを加え、一定の温度でじっくりと煮出し、「だしのうま味」を有機こいくち醤油にプラスしました。「だしの香り」と「醤油の旨み」を重視した「だしつゆ」です。通常のこいくちしょうゆ(塩分17.5%)と比較して、塩分を40%カットしています。

だしの旨みを最大限引き出すために、カネソ22も開発に協力。一般の方に販売しているだしパックの原材料を、その粉碎技術で、風味を飛ばさず、さらに細かくした、だし粉を製造し、提供しています。

※「大田記念病院が考えた だしパック」の原材料は、かつお節(鹿児島産)、いわし煮干(瀬戸内産)、さば節(熊本産)、昆布(北海道産)、椎茸(九州産)の5品目。かつお、いわし、さばは遠赤焙煎加工で風味を高め、かつお節、さば節は厚く削り、豊かな風味を出しています。

## ■ なぜ、醤油メーカーと病院が『だしつゆ』の共同開発を行ったのか？

「大田記念病院が考えた だしつゆ」は、「だしが必要な手間のかかる料理を、楽々、簡単に作る調味料を作る」ことを開発コンセプトにしました。2016年4月に発売されていた「大田記念病院が考えた だしパック」の味を生かした商品ができないか、寺岡有機醸造からの提案が開発の発端です。

近年、世代に関らず、食生活が単調になっている方がおり、病院において管理栄養士が患者さんへ栄養指導をするときは、ご家庭でバランスの良い食事づくりを行うことを提案しています。

大田記念病院の管理栄養士と寺岡有機醸造の開発担当者が「働く忙しい主婦が、家族の健康を考え、バランスの良い料理を短時間でできないか」「小さな子どもさんがいる家庭で、薄味で仕上げても、美味しく仕上がる調味料はできないか」「これだけで、他の調味料を入れなくても料理が仕上がるものはできないか」といった意見を出し合い、2018年8月からプロジェクトを作り、開発を始め、2019年2月に500ml 瓶を発売。そして、いま、お手軽な 300ml 瓶を発売することとなりました。



## ■ 本件についてのお問い合わせ

### ①各社の広報お問い合わせ窓口

- 寺岡有機醸造株式会社・開発部 企画グループ 担当:埜 浩貴  
☎084-934-8011 [開発部直通] FAX084-933-4872  
電子メール tao@teraokake.jp
- 株式会社カネソ 22・総務部 担当:宮本 博文  
☎084-923-0859[本社代表] FAX084-932-0859
- 社会医療法人祥和会・広報コミュニケーショングループ 担当:島津 英昌  
☎084-975-3909[広報直通] FAX084-926-6798  
電子メール shimazu-hi@shouwa.or.jp

記事掲載等にお使いいただける商品の写真データを、  
電子メールでお送りいたします。  
寺岡有機醸造・埜、祥和会・島津のいずれかにご連絡ください。

### ②『大田記念病院が考えた だしつゆ』

商品の内容、取り扱い店についてのお問い合わせ

- 寺岡有機醸造・お客様相談室  
フリーダイヤル 0120-511-549  
【受付時間 9:00～17:00／土、日、祝祭日を除く】

# 【参考資料 1】

## ①販売概要

### 【発売日程】

- 天満屋福山店地下 1 階食品売り場食彩館「寺岡ファクトリー」(※)で先行発売中。

※有機にこだわり、土にこだわり、素材にこだわった、有機野菜と有機調味料のコンセプトショップです。

※取材による写真撮影は、事前の申し込みがあれば可能です。

- 8月20日(木) 寺岡有機醸造本社より初出荷。早ければ翌日以降、福山近隣の小売店にて販売をはじめ、全国の百貨店、スーパー等で販売します。

### 【既に販売が決まっている店舗】

- 寺岡ファクトリー(天満屋福山店)
- 寺岡有機醸造オンラインショップ  
<https://www.teraokake.jp/>

※パッケージデザイン担当:ひねもす編集室(広島県府中市)

- JANコード 4964366800734

- 栄養成分表示(大さじ 1 杯[15ml]あたり)

|       |        |
|-------|--------|
| エネルギー | 13kcal |
| たんぱく質 | 0.7g   |
| 脂質    | 0.0g   |
| 炭水化物  | 2.6g   |
| 食塩相当量 | 1.3g   |

(サンプル品分析値)

- 使用方法

- ▼冷奴やお刺身はそのまま、照り焼・しょうが焼などは、これ一本で味付けできます。
- ▼煮物・煮魚、めんつゆ等に使う場合は、水や湯で希釈して使います。

## ②商品仕様

### 『大田記念病院が考えた だしつゆ』 300ml 瓶

- ▼国産だし原料使用
- ▼有機しょうゆ使用
- ▼化学調味料不使用
- ▼塩分 40%カット(※)

※通常のこいくちしょうゆ(塩分 17.5%)と比較して、塩分を 40%削減。

- 名称:しょうゆ加工品
- 原材料名:有機しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、食塩、かつお節粉末、酵母エキス、いわし煮干し粉末、さば節粉末、こんぶ粉末、しいたけ粉末/アルコール
- 内容量:300ml
- 製造日からの賞味期限:18ヵ月  
(常温未開栓)
- 保存方法:直射日光を避け常温で保管
- 商品容器:ガラス瓶にプラキャップ

|            | だしつゆ |   | 水(湯) |
|------------|------|---|------|
| うどんのかけつゆ   | 1    | 対 | 6~7  |
| うどんのつけつゆ   | 1    | 対 | 2~3  |
| 煮物・おでん     | 1    | 対 | 8~9  |
| 煮魚         | 1    | 対 | 9~10 |
| ほうれん草のおひたし | 1    | 対 | 3~4  |

## 【参考資料 2】 3者の概要

### 寺岡有機醸造株式会社



明治20年、寺岡伍一により創業した寺岡有機醸造は、「本物の食文化の創造」を志し、有機しょうゆを中心としたこだわりのある調味料の製造・販売を行っています。その商品は全国の百貨店をはじめ、高質志向の食品販売店で扱われています。大ヒット商品「寺岡家のたまごにかけのお醤油」は、国内はもとより、海外でも人気を呼んでいます。

- **代表者名** 代表取締役 寺岡晋作
- **本社所在地** 広島県福山市神村町3685-1
- **事業本部・中国営業所** 広島県福山市南松永町2-3-25
- **創業** 1887年(明治20年)
- **設立** 1950年(昭和25年)
- **事業内容**  
有機しょうゆ、減塩しょうゆ、だししょうゆ、つゆ、たれ、ぼんず等の製造・販売

### 株式会社 カネソ22



かつお節から創業し、日本で初めて、「ティーバック式だしパック」を製造したカネソ22。現在、自社ブランド、OEMを合わせると、「だしパック」は国内トップクラスの生産高を誇ります。安全・安心を追及し、家庭用だけでなく、レストラン、病院など、集団給食の場で使われる「業務用だし」の開発にも力を入れており、大田記念病院の病院給食にも採用されています。

- **代表者名** 代表取締役社長 豊田滋之
- **本社所在地** 広島県福山市御船町2-2-26
- **本部所在地** 岡山県笠岡市茂平字西吉原1694-11
- **創業** 1916年(大正5年)
- **設立** 1949年(昭和24年)
- **事業内容**  
味パック、花かつお、削り節、クリーンパック、だしの素等の製造販売。

### 社会医療法人祥和会 脳神経センター 大田記念病院



脳血管・脳神経疾患を中心に、循環器疾患にも取り組み、いずれにも対応したリハビリテーションを行っています。また、地域を支える救急医療、訪問看護・訪問リハなど在宅サービスを通じて、当地における地域包括ケアシステムの構築をめざしています。

- **開設者** 社会医療法人祥和会 理事長 大田泰正
- **管理者** 脳神経センター大田記念病院 院長 郡山達男
- **法人と病院の所在地** 広島県福山市沖野上町 3-6-28
- **創業** 1976年(昭和51年)
- **設立** 1979年(昭和54年)
- **診療科目** 脳神経外科、脳神経内科、脊椎脊髄外科、循環器内科、外科、整形外科、リハビリテーション科、救急科、放射線科、麻酔科(佐藤倫由)、内科、形成外科、小児神経科、皮膚科、歯科 ※皮膚科、歯科は入院のみ。
- **病床数** 213床(うち、SCU18床、一般病床88床[うち、特殊疾患入院管理料3床]、地域包括ケア病棟34床、回復期リハビリテーション病棟50床)