

2019年2月6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 第二弾!

2019年2月13日(水)

### 『大田記念病院が考えた だしつゆ』を、寺岡有機醸造から新発売!

醤油メーカー、だしメーカー、脳血管・脳神経医療に取り組む病院が、  
料理を楽しく手軽にできる、旨みたっぷりの「だしつゆ」を共同開発!

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』(500ml/オープン価格。参考小売価格498円[税別])を、来る2月13日(水)に初出荷いたします。

この商品は、既に発売されている「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%カットしております)。

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。



2月13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。

本商品は発売にあたり、一般社団法人せとうち観光推進機構が認定する『瀬戸内ブランド』として登録いただきました。商品パッケージに「瀬戸内ブランド」を取り入れ、広く全国の皆さまに選ばれる商品を目指します。

また、寺岡有機醸造とカネソ22の両社は協力し、相互の取引先に「大田記念病院が考えた だしつゆ」「大田記念病院が考えた だしパック」を薦め、多くの人に減塩を意識した食生活を送っていただけるよう努めます。発売から1年間の販売目標は、20,000本です。

## ■ 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2018年12月、累計生産袋数が15万袋を突破しました。

「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「生き」醤油です。

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」と同じ配合比の原材料を加え、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。

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？

このたびの「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、簡単にする調味料を作る」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ではないか」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、開発が始まりました。



## ■ 共同開発のなかで生まれたレシピの数々

寺岡有機醸造から届けられた数種類のだしつゆ試作品を使って、大田記念病院の管理栄養士が数多くの料理を作り、試作を繰り返しました。「一般のご家庭で喜ばれる味付けになるか」「だしつゆをどの程度に希釈すれば、良い味となり、かつ、塩分過多にならないか」といった観点から、商品としての「味」を決めました。

このとき生まれた料理のレシピは、2月13日昼12時、寺岡有機醸造ホームページで公開されます。

## ■ 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  
担当・開発部 企画グループ 小林 裕之  
☎084-934-8011 [開発部直通] FAX084-933-4872  
電子メール kobayashi@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・小林、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 8:30～17:00 / 土、日、祝祭日を除く】



# 【参考資料 1】

## ①販売概要

### 【発売日程】

- 2月6日(水)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。



※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。

- 2月13日(水) 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)
- 天満屋ハッピータウン ポートプラザ店
- 寺岡有機醸造オンラインショップ  
<https://www.teraokake.jp/>

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:500ml
- 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

※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4964366800482

- 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。

	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

## ②商品仕様

### 『大田記念病院が考えた だしつゆ』

- ▼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



## 【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「寺岡家のたまごにけるお醤油」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、ぽんず等の製造・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)