

老舗に学ぶ

ショップアドバイザー
三武美津枝

「業務用が六〇%を占め、主に焼きそばソースとかに使われていますね。その他はレストランや家庭用です」と、小倉さんはソースを作っているせい、家にも何でもソースをかけて食べるといいます。

日本のソースは、主に「ウスター」「中濃」「とんかつ」とあります。

ウスターソースは、三種類の中では一番さらっとしたソースです。スパイスが効いているので、青みの焼き魚やもんじゃ焼きなどにオススメです。

中濃ソースは、ウスターととんかつの中間

の濃度で、ウスターソースにリンゴ、トマト、スターチ（少量）を入れ、ちよつとマイルドな感じに仕上げられています。一本あると料理に合わせやすく、関東地方では万能に使うことが多いようです。

とんかつソースは、文字通りとんかつに、お好み焼き、たこ焼きにも合います。中濃ソースにリンゴ、トマト、スターチを入れたフルーティーな味わいで、とんかつの付け合わせのキャベツにも相性がよいソースです。

味わいを深める
ソースの魅力

トキハソースは、創業者の手作りのソースの味を愛する家族や親族たちが、今も伝統の味を守っている小規模で家族的な雰囲気のある会社です。工場では、多品種少ロットの製品が多いため、賞味期限の印字マシンなども、さまざまな注文先の商品の位置に合わせて一台を工夫して使っています。事務所の受付ではソースの販売もしています。

「地域の小学校の生徒さんたちが社会科の勉強で工場見学に来ることもありますよ。小さい頃からトキハソースの味に馴染んで知ってもらえるとうれしいですね。」と話す代表取締役田口伊津子さん、常務取締役の菊地みよ子さんは、仲のいい姉妹です。「今、ソースを使った料理をみなさんから募集しているんです」と女性の視点からソース料理を広めようと企画しているのだそうです。

「揚げ物、炒め物、酢豚や煮込み料理、てんぷらにもいいですね。半熟の目玉焼きにソ

などを販売しています。

とここで、とんかつやコロッケにかけるソースは、外国の調味料と思っていまいませんか？

実は、日本独自に開発された調味料なのです。もともと、ソースはイギリスのウスターシャー地方が発祥の地とされており、「ウスターソース」といわれる所以はこの地名から来ているようです。

一般的に、ソースは、野菜の粉末とスパイスを入れて作りますが、トキハソースでは毎朝市場から仕入れた新鮮な生野菜を使用して作ります。玉ねぎ二〇kg、にんじん一〇〇kg、しょうが四〇kg、セロリ四〇kgと、この大量の野菜を大釜一台に入れて作ります。

まず、野菜をフードプロセッサーで細かく碎き、野菜ごと大釜に入れて煮ること三〇分。丁寧にアクを取りながら煮込みます。その後、香辛料、砂糖、食塩、酢、カラメルなど一、二、三種の調味料が入った隣のタンク



特選素材ソース。ソース本来の旨みを凝縮させた選りすぐりの味わい深いソース

味付けにソースを使った料理・ソースきんぴら

ウスター、中濃、濃厚の3種類の生ソース。生ソースは、非加熱で生野菜を酵素分解し、素材の風味を生かして作られている

手作りの味わい
伝統のソースを守る

トキハソース株式会社

野菜の風味を生かしたソース

トキハソース株式会社は、一九二三（大正十二年）年、洋食のコックをしていた小倉榮男氏が東京都板橋区に工場を構え、手作りソースを作ったことが始まりです。料理人だからこそ、自らの手でソースを作るといふ料理へのこだわりがあったのでしょうか。関東大震災で憔悴した人々をおいしい料理で励ましたい。生野菜をたっぷり入れ、野菜の旨みを取り入れた健康によいソースを作りたいと、独特の製造方法のソースを考案しました。

その後、東京大空襲で工場が焼失、一時生産中止になりましたが、昭和二十四年には、「中小企業のソース製造業者による中小企業のソースを含む一二名もの多くの参加者により」結成され、ソース製造は復興しました。

昭和四十八年、日本の高度経済成長期の中、地下鉄路線と高速道路建設のため、ソース工場の移転を余儀なくされ、現在の北区滝野川

トキハソース株式会社は、生野菜の旨みそのまま封じ込めた手作りソース一筋に八六年。東京初のソースメーカーとして、北区の名産品三〇選にも名を連ねる老舗です。

ソースの数だけメーカーがあるといわれるほど、ソースは各地方に人気の「地ソース」がありますが、トキハソースは、毎朝、市場から新鮮な野菜を仕入れ、伝統的な製造方法で創業以来の手作りソースの味を守り続けています。



昭和三十年頃のトキハソース株式会社

に引越しました。

そして、二年後の昭和五十年、小倉氏の息子である坂田実氏が二代目となり、加工食品業界へ原料としてソースを提供するなど積極的な事業展開を始めました。その後、現在のトキハソースの看板商品である「生ソース」の開発が東京都ソース工業協同組合とともに行われ、特許を取得しました。

「生ソース」は、生野菜を酵素分解し、香り高いスパイスをブレンドして、非加熱製法で作られたソースです。熱を加えないことで、野菜の旨みとスパイスの香ばしさが溶け合った絶妙な味わいがあります。ソースにはこういう味が隠れていたのかという驚きと、料理のおいしさを引き立てる存在感が生ソースにはあります。

現在、トキハソースでは、生産量の約六〇%を占めるといふ各取引先仕様に合わせた業務用ソースをはじめ、一般向けのソース、生ソース、さらに最近では、ソースの旨みを凝縮させた最高級品質の「特選素材ソース」



手作業で容器にラベルを貼る