

——いまどのくらいの種類のソースをつくっているのですか。

田口 当社のソースづくりの基本はウスターソースで、中濃ソースやとんかつソースの場合には、それにトマトやリンゴ、砂糖などを加えるといった作り方をしております。ウスターソースで5、6種類、中濃ソースでも3種類、とんかつソースで4種類ほどになります。そのほかに生ソースなど、いろいろなソースをつくっていますから、かなり多品種少量生産を行っていると言えます。

生ソースは廃棄していた野菜カスを何とかしたいという想いから誕生しました

——いよいよ御社の生ソースと特選ソースについてのお話を伺いたいのですが。

田口 生ソースの話をする前に、当社のソースの基本となるウスターソースについてお話したいと思います。

毎朝、八百屋さんが届けてくださる生の野菜を洗って細かくミジン切りにする。そこから始まりまして、その挽いた野菜を窯で煮て、アクを取って、その野菜の煮汁を使うのが普通のソースなのです。煮汁を取ると野菜のカスが出ますが、そのカスは全部廃棄していました。毎日、大量のソースを作るので廃棄の量もかなり多いのです。

それもすぐもったいないことで、廃棄する野菜のカスを出さずにソースを作ることはできないかということで考え出したのが生ソースです。

野菜のカスを廃棄しないで全部使い切るためには、製造工程に工夫があるのですが、それは当社だけではできない部分が存在した。

それと当社は東京都ソース工業協同組合に所属しているのですが、そのソース工業組合が地場産業のひとつとして何か立ち上げようということで予算をいただいたんです。この話が出た時に、ちょうど当社の亡くなった前会長が理事をしております、当社で考えていた案を組合の地場産業開発のプランとして提案し、それが採用されて、組合と共同開発したのがこの生ソースなのです。

——生ソースは東京都ソース工業協同組合で独自に開発されたわけですか。

田口 いえ、組合と東京都の都立技術センターと一緒に共同開発しました。毎日廃棄する野菜を何とか使うためにはどうするかということで、酵素を使って野菜を分解すれば野菜が全部溶けてしまうことがわかりました。

酵素はいろいろなところで使われ、体にもよいことはわかっていたのですが、いろいろな種類の中でこのソースに合う酵素を探し出すのが大変でした。それとこの酵素は熱に弱いのです。大体40度以上では酵素の働きをしなくなるので、熱をかけないで酵素分解をする形にして野菜をペースト状にすることに成功したのです。野菜をペースト状にすることで廃棄が全くなくなる。野菜が丸ごと入っている形なんです。

この酵素は熱に弱いことから、他の香辛料を加える時も、とろみをつける時も、加熱することはできない。したがって、生ソースに関してとろみは全部野菜だけでつけています。

——「生」というと日持ちが気になりますが、どうなのでしょう。

田口 そこが心配だったので、技術センターの方に伺ったのですが、本来、ソースというものは日持ちするものなのです。酸度と塩分と糖度の関係、そのバランスさえ崩さなければ日持ちはするのです。今、減塩とか塩分控えめのニーズが強いため、塩分を控えめにしますが、そうするとバランスが崩れるために、保存料とか添加物を加えて日持ちさせようとしている。当社では、普通のソースにも保存料は使用していませんが、生ソースにも一切使用していません。厳密に酸度、塩分と糖度のバランスを一定に保つことで、日持ちの問題をクリアしているのです。

開発当初は、ウスターと中濃の2種類しかなかったのですが、濃厚タイプは当社独自で作らせていただきました。

——すると、ウスターと中濃は、協同組合に加盟されているメーカーなら作れるわけですね。

田口 生ソースづくりのレシピは公開してあるので、作りたければ可能です。しかし、生野菜を原料として使っていないと作れません。

商品の開発とともにソースの使い方などのお得な情報も発信していきたい

——特選素材ソースはどのようにして生まれたのですか。

田口 ずっと以前に『どっちの料理ショー』という番組で、「特選素材として、カツカレーの時にカツに負けないソースを考えてください」と言われ、当社の工場長が「うちで寝かしている一番おいしいソースで対応するのがいいんじゃないか」ということで、その番組を基にして製品化したのがこの商品です。

番組の特選素材の部分で選ばれたので『特選素材ソース』と名付けました。中身もいいものなので、それにふさわしいように容器にもこだわりました。そして箱に入れて売り出しました。

当時、お酒なら当たり前でしたが、ソースを箱に入れて売る、ましてソースをギフトにするなどということは、ありそうでなかったのです。



ギフトを軸に展開する「特選素材ソース」

——すると、特選素材ソースは贈答用ですか。

田口 はい、贈答用です。これを最初に取り扱いたいたってきてくださったところは、日本橋の高島屋さんでした。

——特選素材ソースは日常的に売っていくというよりは、ギフトを軸に展開するということですか。

田口 そうですね。百貨店もそうですが、今まで当社の販路としてなかったギフト専門の会社からの取扱いも増えています。宝石店や呉服屋さんのお土産品として購入していただいております。呉服屋さんが成人式の着物の来場客に対し、来ていただいて着物を購入していただいた方へのお土産にされるそうです。——特選素材ソースのような方向での新商品開発はこれからも行っていくつもりですか。

田口 はい。よくお酒で何年ものというのがあるのですが、そのソース版を開発中です。原料を10年以上寝かしてあるものを商品化しようと思っております。量が限られているため、100本なら100本、できれば300本ぐらいを限定で販売したいと思い、今、進めているところです。

——限定品を開発して売り出そうというわけですか。

田口 そうです。プレミアムという形で、ナンバーを付けて売り出したいと考えています。

——最後に、商品開発とともに、これをやっていきたいと思っていることをお聞かせください。

田口 ソースづくりだけでなく、ソースを使っていた人たちに、「こういうソースの使い方がありますよ」といったソースに関する得する情報をもっともっと発信していきたいと思っております。

たとえば、酵素が入っているので唐揚げの下味につけていただくと鶏肉が柔らかくいただけるとか、ソース味のローストビーフは意外と美味であるとか、そのような主婦が喜ぶような「ちょっとお得な情報」を発信して、ソースをもっと身近なものになるようにしていきたいですね。

会社データ
 会社概要
 トキハソース株式会社
 代表者:田口 伊津子
 所在地:北区滝野川7-39-8
 設立 :1923年
 資本金:1000万円
 TEL :03-3916-7181
 FAX :03-3940-7160