

News Release

報道機関各位

2024年8月21日

株式会社北斎

- ヴィーガンからハラールまで -

食の多様化に完全対応した和風だしつゆ「北斎旨みだし」

2024年8月21日より発売

～ヴィーガン認証協会認証 プラントベースの本格和風しいたけだしつゆ～

「北海道ねこんぶだし」など、調味料の企画・販売事業を展開する株式会社北斎（青森県青森市、代表取締役社長：斉藤努）は、食の多様化に完全対応した「動物性原料不使用・化学調味料不使用」の和風だしつゆを、2024年8月21日より販売開始いたします。



▼ 日本ヴィーガン協会からの開発依頼：インバウンド対応の切り札となる和風だしつゆ

日本を訪れる外国人旅行者が過去最高のペースで推移する一方、動物性原料由来の食材や出汁が使用されていることから、宗教や思想などを理由とする食の規範ゆえ和食を全く堪能できない旅行者も多く、受け入れ側には早急な食の多様化（フードダイバーシティ）への対応が求められています。

本商品は、特定非営利活動法人日本ヴィーガン協会（東京都、代表理事：室谷真由美）より「インバウンド対応の切り札となる新しいツール」として開発を依頼された和風だしつゆで、【動物性原料不使用・五葷不使用・小麦不使用・アルコール不使用】ですべての食の規範（ヴィーガン・ベジタリアン・台湾素食・グルテンフリー・コーシャ・ハラール）に対応。経験を問わない簡単なオペレーションでのフードダイバーシティ対応の和食の提供を可能にし、外国人旅行者にはもちろん、多様な食の規範を持つ方々にも安心して和食をお楽しみいただけます。動物性原料不使用とは思えない本格的な味わいをぜひお試しください。

▼ 商品概要

商品名	北斎旨みだし グルテンフリー アルコール不使用タイプ
原材料	たまりしょうゆ(大豆を含む)(国内製造)、てん菜糖、加工しいたけ(しいたけ(国産))、酵母エキス
内容量	500ml
賞味期限	製造より1年

▼ 商品特長

通常の干しいたけの約20倍のグアニル酸を含む「金箔しいたけ」をメイン素材とすることで、動物性原料不使用ながら和食本来の味わいの実現に成功した、フードダイバーシティ対応・究極の和風だしです。個食での対応だけでなく、ビュッフェ内での菜食専用コーナーの準備にも活躍。本格的な菜食料理をお楽しみいただけます。

高グアニル酸含有

製品 500ml 当たり干しいたけ約 200g ものうま味成分を含有
動物性原料不使用とは思えない味わい



【金箔しいたけ】(商標出願中)

青森県産業技術センターとの共同開発、特許出願中(特願 2023-102302)
通常の干しいたけの約 20 倍ものグアニル酸を含有することに成功。風味の飛びやすいしいたけだしの製品化には不可欠で、製品の味わいの肝となっている。

食の多様化へ対応

【動物性原料・^{てくん}五葷*・アルコール不使用、グルテンフリーを達成】

ヴィーガン、ベジタリアン、コーシャ（ユダヤ教）、台湾仏教（台湾素食）、ハラールに対応
ヴィーガン認証協会認証マーク取得

*五葷：ニラ、にんにく、らっきょう、アサツキ（玉ねぎ）、ねぎの総称。仏教などの宗教で口にすることを避けられる。

農福連携の取組み

自立支援施設のサポートも 1 つの目標に、障害福祉サービスを行う社会福祉法人阿闍羅会と協働
(利用者の方々が栽培した菌床しいたけを金箔しいたけの原料に使用)

▼ 株式会社北斎 概要

当社は「記憶に残るおいしさを」をミッションに掲げ、食品（主に調味料）の企画・開発を行う食品会社です。2018年に発売した「北海道ねこんぶだし」は発売から5年で累計出荷本数100万本を記録。だしに関する知識・経験をもとに、工場ですべてだしをとって製造するこだわりが支持を得ています。

- 自社ブランド商品：北海道ねこんぶだし
大間生まれのこんぶだし
北斎旨みだし

設 立：2016年10月3日
本 社：青森県青森市浜館2丁目2-14
代 表 者：齊藤努
事業内容：食品企画・販売
U R L：https://www.hokusai.co.jp



【本事業に関するお問合せ】 株式会社北斎 E-mail：info@hokusai.co.jp