

訪日外国人の増加によって求められる

「フードダイバーシティ(食の多様性)」

お客様の対応にお困りの飲食店や観光関係者の皆様へ

この1本のボトルで

旨みとフードダイバーシティ、

両方の課題を解決できます

北斎 旨みだし

国境や宗教の壁を越え、様々な人がひとつのテーブルを囲み
同じ食事を楽しめる”ワンテーブル”の本格和食を実現します

ヴィーガン アルコール不使用 グルテンフリー 日式素食





北齋 旨みだし

ヴィーガン認証協会 認証
グルテンフリー・アルコールフリー対応※
プラントベースの本格和風しいたけだしつゆ

しいたけの自然な風味・コクを感じられる本格和風だしつゆです。水で希釈してそばつゆとして、希釈せずお醤油の代わりとしても、また、風味の引き立て役として和食に広くお使いいただけます。

【原材料】グルテンフリー・アルコール不使用タイプ
たまり醤油、てん菜糖、加工しいたけ、酵母エキス
※たまり醤油由来のアルコール0.1%未満は含まれます。
添加物としてのアルコールは添加していません。



動物性原料
不使用



五茸(ごくん)
不使用



白砂糖不使用



小麦不使用



アルコール
不使用



和食は
もちろん、
洋食にも。



北齋旨みだしで
ヴィーガン・ハラール対応の
和食づくりを簡単に

そばやうどん、野菜の天ぷら、炊き込みご飯など、プラントベースの食事がこの旨みだし一本で絶品に仕上がります。人員不足が課題とされる飲食業界でも、経験の有無を問わず誰でも簡単に、どんな料理にも一層の深みを加えることが可能です。特にレストランやホテルのビュッフェでは、菜食専用コーナーのご準備のお悩みを一気に解決できます。だし醤油としても、そのままお使いいただけます。



江戸時代創業の老舗醸造元との コラボレーション

北齋旨みだしを共同開発した株式会社中村醸造元は、日本中で愛用されている「昆布しょうゆ」を世界で初めて世に送り出した150年以上の歴史を誇る醤油醸造元です。だしを扱うことに長けた職人たちが、しいたけのうま味成分に着目。その受け継がれてきた技術と知識で、北齋旨みだしは誕生しました。



味の決め手は、しいたけ

動物性原料や五蔵ごくんを一切使わない、しいたけだけの贅沢な旨み。
北齋旨みだしは、しいたけの持つうま味のポテンシャルを
最大限に引き出した世界初の和風だしつゆです。

和食の真髄、「だし」の世界へようこそ。

風味のバランスを追求した結果、「しいたけ」にたどり着きました。昆布や鰹だしに比べ、しいたけのだしは風味を失いやすい難点がありましたが、独自の加工技術により一般的な干しいたけの約20倍の「グアニル酸」（うま味成分）を引き出すことに成功。その豊かな風味は料理に一味違う感動を与えます。この至高の「だし」を作るしいたけは、金箔のような繊細さから『金箔しいたけ』と名付けられました。（※地方独立行政法人青森県産業技術センターとの共同開発 / 特許出願中）

工場では実際にこの金箔しいたけから丁寧にだしを取っており、真似をできない唯一無二の美味しさを造り出しています。和食料理人野崎洋光氏からもお褒めの言葉をいただいた味をぜひご賞味ください。



旨味の秘密
金箔しいたけ

北齋旨みだし 500 ml に、
干しいたけ 200 g 分相当の
うま味成分が含まれています

同量の
うま味成分



北齋旨みだし 商品一覧

用途に応じて商品をお選びください。



グルテンフリー
アルコール不使用



スタンダード
アルコール不使用
※発売日未定



グルテンフリー



スタンダード

アルコール不使用	○	○	×	×
グルテンフリー	○	×	○	×
ヴィーガン	○	○	○	○

北齋旨みだしが取り組むSDGs



フードダイバーシティの実現

世界に存在する食文化や、宗教などを背景とした特徴的な食生活や料理が多様に存在することを指す「フードダイバーシティ（食の多様性）」。
ヴィーガンやベジタリアンという食の選択肢を提供することで、文化や宗教、体質といった多様性を尊重し、すべての人が安心して食を楽しめる世界を実現します。

世界では**12人に1人**がヴィーガンを含むベジタリアン
(=世界人口(76億人)のうち、6.3億人)



※2018年時点



持続的な障がい者雇用を目指す

北齋旨みだしは、障がい福祉サービス事業所の利用者の方々から愛情込めて育てた菌床しいたけを原料に使用しております。しいたけの栽培から加工しいたけへの加工の一部までを一貫して担っていただくことで、自立支援施設のサポートにつながることを目標としています。



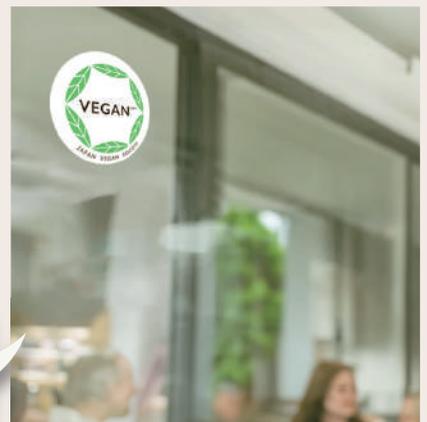
日本ヴィーガン認証協会
認証マーク取得商品

2023年、日本ヴィーガン協会の試食会コンペにて、理事の方々から満場一致で「革命的な美味しさ」「唯一無二の満足感を得られるプラントベース和風だしつゆ」との評価をいただきました。北齋旨みだしを通じて、ジャパニーズヴィーガンの素晴らしさを日本、世界へ発信していきます。

ホテル・レストランへの初回納品時

認証ステッカー(店頭掲示用)を1社1枚無償でご提供

店舗のPRや販促、営業にお役立てください。(協会からの発送となります。)



株式会社 **北齋** www.hokusai.co.jp

〒030-0947 青森県青森市浜館2丁目2番地14

【購入・国内販売をご検討の方】
staff@hokusai.co.jp

【海外販売をご検討の方】
global@hokusai.co.jp

(輸出部門専用窓口)

