

## 京都の削り節屋 KYONO ODASHI（きょうのおだし）が開発した「お出汁をいただく炊き込みご飯の素」が商品化に向けてのクラウドファンディングを開始

このたび創業 1970 年の京都の削り節屋・株式会社森野義（代表者：森野孝治 所在地：京都府京都市伏見区）では、「お出汁をいただく炊き込みご飯の素」の商品化に向けたクラウドファンディングを 2023 年 8 月 21 日より開始します。本格的なお出汁の味を誰もが簡単に味わうことができ、お出汁の奥深い世界に触れることもできる炊き込みご飯を、ぜひこの機会にお楽しみください。



「Makuake」クラウドファンディングサイト

[https://www.makuake.com/project/kyono\\_odashi02/](https://www.makuake.com/project/kyono_odashi02/)

※8/21 (月) 9:00 ~ 公開予定

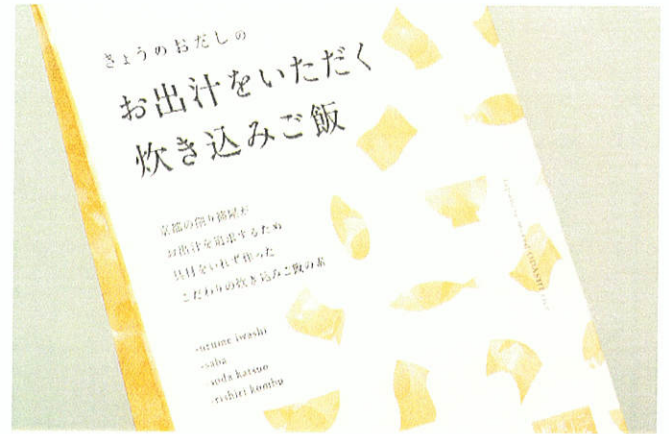
### 「お出汁をいただく炊き込みご飯の素」の特徴

・お出汁以外の具材は一切使用しません

KYONO ODASHI ではプロの料理人の方々にも満足いただけるレベルの削り節を追求し、提供しています。その究極のお出汁の味を余すことなく味わっていただけるよう、削り節以外の具材を一切入れずに作りました。もともとのお出汁は、食材そのものがもつ豊かな味をひきだし、味わい深いものにするために使用されてきました。見えないところから料理を支える裏方役として、いつの時代もお出汁は縁の下の力持ちでありました。そんなお出汁の存在に意識を向けてほしいといった思いから、思い切ってお出汁を全面に押し出してみました。



・厳選した節原料（ふしげんりょう）を使用  
当商品に使用しているのは、私たちが厳選した国産の宗田鰹節、潤目鰯節、鯖節、利尻昆布。  
良いお出汁の条件は、味・香り・見た目・そして安定したものを供給する力だと考えます。私たち削り節屋では、節原料の状態をみながら目利き・舌利きで必要な種類と量を仕入れ、適宜調整して美味しいお出汁を生み出しています。



・鰯節（まぐろぶし）花削り付き

鰯節の花削り（3g）をお付けしてお届けします。鰯節はほかの節原料と比べて雑味が少ないので素材の味を最大限まで引き立ててくれます。お好みに炊き立てのご飯のうえにふりかけてお召し上がりください。

## リターンについて（一例）

「おすすめ応援セット」

炊き込みご飯の素 1個 + 京都美山コシヒカリ（2合） + 特製手ぬぐい 1枚 ¥3,024（税込）

お出汁をいただく炊き込みご飯の素と厳選したお米と一緒に召し上がりいただけます。簡単に節原料について学べるお洒落な手ぬぐいもお届けします。

「桐箱ギフトセット」

炊き込みご飯の素 2個 ¥5,076（税込）

美味しくて身体に優しい炊き込みご飯の素を、大切な方への贈り物としてぜひご利用ください。



## 開発の背景

私たちは“削り節からお出汁をひくこと”がいつもの料理の選択肢になることをひとつの目標としています。逆に言うと、お出汁を削り節からひいているご家庭は今、とても少なくなっています。

その理由には、近代化によって私たちの生活が大きく変化したことが挙げられます。夫婦共働きが一般的になり、仕事や趣味に費やす時間が増え、家事の自動化・時短が求められる今。スーパーマーケットの売り場には、水に溶くだけでお出汁の味になる調味料といった



お出汁をひく手間や時間を短縮できる便利な商品が多数並びます。それらは現代の忙しい日々を支える有り難い存在です。ですが、私たちが常々感じているのは、そうした社会の流れによって“削り節からひくお出汁”がこのまま家庭から消えてしまっても良いのか？ ということなのです。

そこで、できるだけ多くの方に削り節からひくお出汁の素晴らしさを簡単に体験していただくために辿り着いたのが、この炊き込みご飯の素です。



株式会社森野義は 1970 年創業の京都の削り節屋です。創業以来、京都を中心に日本料理屋、蕎麦屋などの飲食店向けに削り節を製造・販売しています。これまで一流の料理人をはじめ、たくさんの方に支えられ試行錯誤を重ね、美味しいお出汁を作り上げてきました。そうしてできたプロ仕様のお出汁を自宅でも簡単に味わっていただきたい！という思いから、2019 年、家庭用向けブランドとして KYONO ODASHI をスタートしました。



現在 20 種以上の商品を通して、プロ仕様のお出汁をご家庭でも簡単に味わえる喜びを、多くのご家庭にお届けしています。

### ■プロジェクト概要

プロジェクト名：京都の削り節屋がお出汁で勝負「お出汁をいただく炊き込みご飯の素」を食べてほしい！

期間 : 2023 年 8 月 21 日 (月) ~ 9 月 30 日 (土)

URL : [https://www.makuake.com/project/kyono\\_odashi02/](https://www.makuake.com/project/kyono_odashi02/)

### <製品概要>

商品名 : お出汁をいただく炊き込みご飯の素

原材料 : 「液体だし」だし (昆布 \*国内製造)、うるめいわしふし、さばふし、そうだかつおふし、小麦醸造調味料、みりん、清酒、醤油、(一部に小麦・さば・大豆を含む)「別添まぐろ削り節 (薄削り)」まぐろふし

内容量 : 液体だし 140 g、別添まぐろ削りふし 3g

### ■会社概要

商号 : 株式会社森野義

代表者 : 代表取締役社長 森野孝治

所在地 : 〒612-0029 京都府京都市伏見区深草西浦町 7-26

設立 : 1971 年 10 月 (創業 1970 年)

資本金 : 1,000 万円

URL : <https://www.morinogi.co.jp/>

URL : <https://shop.kyono-odashi.com/>

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社森野義

担当 : 八木龍弘

TEL : 050-3777-7747

FAX : 075-643-7828

MAIL : [yagi@morinogi.co.jp](mailto:yagi@morinogi.co.jp)