

できました! *Myouge*  
*Pin-fino*

ポン酢&  
めんつゆ

へうげ

# 「へうげ醬」の姉妹品、 めんつゆ、 ぽん酢が、 生まれました。

まほろば主人



5月初め、徳島県の光食品株式会社  
の島田光雅社長がご来店されました。

15年以上前、初めてお会いした時には、アメリカと中国にオーガニックのトマトの買い付けに世界を股に飛び回っていた好青年でした。

お父さんの利雄さんと、

東京、代々木公園で初めて出会ったのが、確か1995年DEB AND A発足会で、故藤本敏夫さんの都知事選を兼ねた会ではなかったかと思えます。その頃、お父様がまほろばにお越しになつては、最初室蘭で道産たまねぎからソース作りを始められ、戦後昭和21年から60年もの長きにわたつて物作りをされていたお話に心動かされました。

その後、お父様もお亡くなりになり、5年ほど前にも一度、あの池田高校の故蔦文也監督のお嬢様である奥様と、まほろばにお越しになりました。

環境保全、安心安全の徹底、



島田光雅社長ご夫妻  
(2008年まほろばにご来店時撮影)

オーガニックの調味料会社としては、日本が誇る世界の光食品として、羽ばたき続けていらっしやいます。

その日、ひよんなことで、出来立ての「イイお嫁さんの素」試作品と、さらに「へうげ醬」や「へうげ味噌」をお見せしたところ、「この材料で、ソースが出来ますよ」

と事も無げに語られました。

「わああ!それはすごい。願ったり、叶ったり!」

と二つ返事でお願いしました。でも、まほろば特製の酢だけが出来ていない。そこで、

「液体出汁はできますか?」

と聞くと、それも出来るとのこと。私は「イイお嫁さんの素」の濃縮液体出汁を訊ねたつもりなのですが、どうもそれは「めんつゆ」のようです。これから、夏に向かいそうめんの時期。勘違いでも、是非ともへうげ醬の姉妹版「へうげめんつゆ」を販売したいと衝動的にお願いしたのです。ついで、

『ぼん酢』も出来ますよ」とのこと。これには飛び上がりっぱかりに喜びました。



エリクサー水を使用

基本的に、エリクサー水、へうげ醬、イイお嫁さんの素(ただし、えび、さば、さけはアレルゲンとしてこれに



こだわりの原材料をふんだんに使用

は除く)、七五三塩、一二三糖のまほろばオリジナル水と調味料をベースに、「めんつゆ」には、三河本味酢、「ぼん酢」には有機栽培すだち・ゆず・ゆこうが使用されています。

そのような流れで出来た第一号。味見した途端、涙が零れるほど、美味でした。自慢げに、「こんな『めんつゆ』、こんな『ぼん酢』お目にかかったことない!!」という感激でした。

「島田社長、本当にありがと



手間隙かけた造り込み

うございました!!  
本当に美味しいもの  
のありがとうございました  
ました」  
写真でみる、丁寧  
にダシを取る様子、  
大変な苦勞であるこ  
とが分かります。よ  
くやって頂きまし  
た。ヒカリさんも、少  
量ロットのため手作業  
で工賃がかかるところ、今回は  
勉強してくださいました。まほ  
るぼも掛け率を通常より大幅に  
下げました。それでも、この値  
段です。次回からは、少しでも  
安くなりますよう工夫して参り  
たいと思います。

先ずは、一本  
ご賞味くだ  
さい。今回  
は、材料を  
徹底的に拘  
ると、この  
ような味に  
なることを  
知るための



「へうげめんつゆ」 250ml ¥890  
「へうげぼん酢」 180ml ¥1290

機会と捉えて戴ければ幸いです。

ヒカリ食品 島田 光雅社長より  
以下コメントを頂いています。

「こだわり醬油  
に感動して」

【弊社の姿勢】

弊社は「良い商品を作り社会に  
貢献する」という社是を基本に、  
有機野菜・果実や国内産原料など  
のこだわり原料を使用し、食品添  
加物や化学調味料などを使用せず、

Hyogo Prefecture できました!

# ポン酢&めんつゆ まほろば

に優しいガス  
ボイラー、ガ  
スエアコンの  
設置、最もク  
リーンなエネ  
ルギーである  
太陽光発電の  
利用、洗びん



素材本来の風味を生かした食品作  
りを心がけております。  
自社工場では、ただ効率を求め  
るのではなく、妥協せず、手間を  
惜しまず、全てを自動化させずに  
手作りの良さを残した製品作りを  
行っています。全国的にも珍しく、  
製造室・洗びん室・充填室・包装室・  
待タンク室の天井と壁はすべてス  
テンレスにしているため、衛生的  
な環境となっております。虫の侵  
入を防ぐために陽圧にし、充填室  
にはクリーンルームを採用してい  
ます。

また環境にも十分配慮し、環境



場は打ち水によっ  
て工場内の温度を  
下げています。

殺菌・ライン洗浄後のき  
れいな水の畑・樹木の散  
水、太陽光発電パネルの冷  
却・洗浄用水としての再利  
用、またクーリングタワー  
などの水のリサイクルシス  
テム、最新の膜を利用した  
排水処理装置等を設置して  
います。  
さらに、排出するゴミの量をな  
るべく少なくするために、野菜く  
ず、排水処理時の汚泥を堆肥化し、  
その肥料を自社農園に返していま  
す。また、ビンや工場内のライン  
を洗浄した後の水を中水として  
有効利用するため、工場の屋根  
にスプリンクラーを設置し、夏  
場は打ち水によっ  
て工場内の温度を  
下げています。



このように、安心・  
安全だけでなく環境  
にもやさしい食品作り  
を行っております。

## 【株）まほろば様の商品 開発にあたっての動機】

まず、これだけの苦勞をしてこ  
だわりの醤油を造られている現場  
の動画を見させていただき感激い  
たしました。同じもの作りをする  
人間として、このような素晴らしい  
原料を使用し、その価値にふさ  
わしい商品をつくりたいと思っ  
たのが、この度の商品開発のきっ  
かけです。「この原料の良さを最大限  
に生かせるものを」と考え、この  
度のぼん酢とめんつゆの製造に至  
りました。

私自身は、このような商品を作  
るといふことで満足しております  
が、製造の苦勞よりも、これだけ  
の原料を使用した商品は値段的な



ところでハードルが高く、販売す  
る方が本当に大変だと思えます。  
そういった苦勞を少しでも多くの  
消費者の方に知っていただきたい  
という思いです。  
この度の商品製造にあたり、弊  
社で大変だったことは、今回はあ  
まりにも従来とは違う製造量で小  
さな量で造ったために、いつもと  
同じように衛生的に製造すること  
に苦勞したことです。社員も慣れ  
ない仕事が多かったようです。  
このように大変な部分もござい  
ましたが、生産者を支えようとさ  
れているまほろば様の思いに感動  
し、そういったところとぜひ一緒  
に仕事したいという思いで、今  
回はこのような商品をつくらせて  
いただきました。

# ポン酢

## 製造工程



10 ぽん酢一二三糖準備



5 ぽん酢果汁裏ごし 4



11 ぽん酢七五三塩準備



6 ぽん酢果汁裏ごし 6



1 ぽんずだし(こんぶしいたけ)1



2 ぽん酢だし水入れ後



3 ぽん酢だし(鯉など)



4 ぽん酢果汁裏ごし 2



12 ぽん酢だし取り 1 回目 2



7 ぽん酢果汁裏ごし 8



13 ぽん酢だし取り 2 回目投入



8 ぽん酢果汁裏ごし 9



14 ぽん酢だし取り 2 回目



9 ぽん酢だし取り 1 回目

Hyogo  
Bifacio  
できました!

# ポン酢& めんつゆ ぽん酢



25 ぽん酢有機発酵調味料投入



26 ぽん酢果汁投入



27 ぽん酢仕上げ量の確認

完成!



20 ぽん酢だし布ろ過



21 ぽん酢ゆず投入



22 ぽん酢へうげ醬投入



23 ぽん酢へうげ醬攪拌



24 ぽん酢殺菌



15 ぽん酢だし取り 2回目 2



16 ぽん酢一二三糖投入



17 ぽん酢一二三糖攪拌



18 ぽん酢七五三塩投入



19 ぽん酢砂糖塩ろ過

# めんつゆ 製造工程



09 めんつゆだし取り 2回目 3



05 めんつゆだし (鰹など)1



06 めんつゆだし取り 1回目



01 めんつゆだし (こんぶしいたけ)4



10 めんつゆだし取り 2回目ろ過 2



02 めんつゆだし水入れ後 1



11 一二三糖準備



07 めんつゆ昆布しいたけだし取り 1  
回目ろ過



03 めんつゆだしエリクサー水投入 2



12 一二三糖準備 1



08 めんつゆだし取り 2回目 1



04 めんつゆだしエリクサー水投入 3



13 エリクサー水

Hyogo  
13:40 できました!

# ポン酢& めんつゆ まほろば



23 めんつゆ砂糖塩釜投入 1



19 砂糖塩ろ過 2



14 めんつゆ一二三糖投入 2



24 めんつゆ醤油投入 2



20 砂糖塩布ろ過 2



15 めんつゆ一二三糖攪拌



25 めんつゆみりん投入



21 だし布ろ過 1 回目 2



16 めんつゆへうげ醬準備 1



26 めんつゆ攪拌



17 めんつゆへうげ醬



27 めんつゆ分析



22 めんつゆだし釜投入 2



18 七五三塩投入 2



37 充填 2



32 充填



28 めんつゆ攪拌 2



38 後殺菌 1



33 検瓶



29 瞬間殺菌装置 2



39 充填ライン



34 検瓶 2



30 瞬間殺菌装置 (送液部分) 2



40 冷却工程



35 王冠打栓前



31 充填前抜き取り 1



41 めんつゆ冷却後



36 王冠打栓

**完成!**