

Made In GIFU  
新商品・新開発

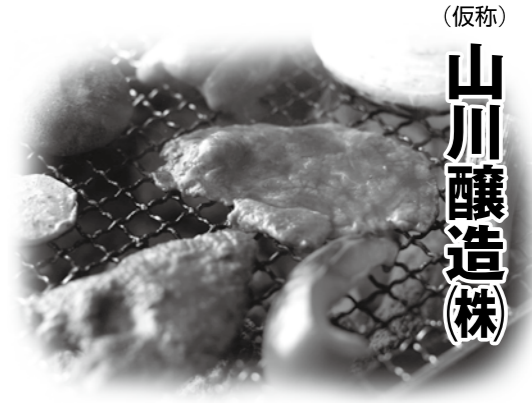
# 「たまりやが作った 飛騨牛エキス入り 焼肉のたれ」

(仮称) 山川醸造(株)

おいしい！こと間違いナシ！

昭和18年創業以来、長良川の伏流水を仕込み水で真心を込めて「美濃の味噌とたまり醤油」を造る山川醸造。三代目である山川晃生社長が従来のたまり醤油をベースにさまざまなテーマを持たせた家庭用調味料は出すたび話題に。

常にアイデア溢れる山川さんの次の自信作は、これです。



この地方の味覚のベースの  
たまりと、この地方自慢の  
飛騨牛のコラボで作ります  
「焼肉のたれ」

「アイスクリームにかける醤油」「たまごかけごはんのたれ」など、数々の家庭用調味料のヒット商品開発で知られる山川醸造。商品開発の元をたどれば、山川さんが飲食店など業

務用を主力としているたまり醤油の需要の将来性を案じていたことからでした。

「この地方ならではの歴史ある味であるたまり醤油を後世に残していきたい」

そんな想いから考え出したのが、従来のたまり醤油に少々のアイデア「山川マジック」を加えて造り出す「新調味料」。そのラインナップは今や40種類を超えました。

そして今回、山川さんにコラボレーションの依頼をされたのは、飛騨牛の名付け親といわれる、(株)吉田ハム。

「うちの飛騨牛のエキスを使った  
岐阜ならではの調味料って、  
できませんかね」

——活用の術が、山川さんに託されました。  
今や日本の牛肉を代表する有名ブランドとなった飛騨牛。



飛騨牛エキス

その味は上質な脂の甘みと、豊潤な味が特徴とされます。

その「エキス」を手にした山川さんの頭の中は、ある想いでいっぱいになりました。

自他ともに認める食いしん坊だという山川さんも「年齢とともに食べる量や食べたいものが変わってきた」と語ります。

その想いとは……

「年齢を問わず、たくさん焼肉が食べられる味にしたい」

岐阜の自慢の飛騨牛だからこそ、どんな世代でも「食べ飽きない」、多くの方に好んでもらいたい。

そこで、ひねり出したアイデアは—  
飛騨牛エキス入りのたれは

たまりベースで  
飛騨牛に負けない濃厚な味

と決め、そこにもう1本、そのたれ「専用のポン酢」をオリジナルでセット。



という離れ技。

その2つを思い思いにブレンドして召し上がれ、というものでした。

これこそ「たまりや」だからできるアイデア。早く食べてみたくなりませんか？



私が開発者です！



山川醸造株式会社 代表取締役

山川晃生 さん

〒502-0047  
岐阜県岐阜市長良葵町1-9  
山川醸造株式会社  
Tel.058-231-0951  
Fax.058-231-0958  
E-mail info@tamariya.com  
URL http://www.tamariya.com/



絶妙な「濃さ」になってます！  
ポン酢の量の加減次第で  
いくらでも食べられそうです。