

大学との共同研究で商品を開発、伝統の上に挑戦を続ける塩昆布の老舗

株式会社舞昆のこうはら まいこん 大阪市住之江区

株式会社舞昆のこうはらは 1961 年創業。看板商品の天然酵母で発酵させた塩昆布「舞昆」は、「ごはんのおとも」として幅広い世代に愛されている。濃厚な味わいの秘訣は、農林水産大臣賞を受賞した「直火仕込み製法」。「納豆や味噌のように、昆布を発酵させると身体にいいのではないか」と考え、大阪府立大学との共同研究を経て、昆布を発酵させることに成功。血中脂肪を減少させ、食後の血糖値上昇を抑える体に優しい発酵塩昆布「舞昆」が誕生した。

2021 年 6 月には、大阪市福島区におかずにかける新感覚の「おかずドレッシング」の専門店「〜食之錦〜美和堂」をオープンさせた。さらに、飲食業界が新型コロナウイルス感染症の影響で厳しい状況にある中、飲食店の売上回復を伴走支援する事業も進めている。同社は老舗食品メーカーの枠を超えて、これからも様々な事業に取り組んでいく。

会社概要



会社名：株式会社舞昆のこうはら
所在地：大阪市住之江区東加賀屋 1-3-40
電話：06-4702-1101
FAX：06-4702-1122
設立：1961（昭和 36）年
代表者：代表取締役社長 こうはら もりこう 鴻原 森蔵
資本金：1,000 万円
従業員：140 名
事業内容：食料品等製造・販売
URL：<https://115283.jp/>



同社本社の「加賀屋御殿」

独自技術「直火仕込み製法」で農林水産大臣賞を受賞

1961 年に創業した株式会社舞昆のこうはらは、大阪市住之江区に本社を置く昆布専門店。2004 年に発売された看板商品「舞昆」は、天然酵母で発酵させた塩昆布で、「ごはんのおとも」として幅広い世代に愛されている。大阪府下に全 10 店舗を展開し、塩昆布の他、佃煮、惣菜、機能性表示食品、健康ドリンクなどを企画開発・販売。原材料の選定から加工、販売まで一貫して手がける製造小売業である強みを活かし、顧客の声をタイムリーに反映した商品を展開、工場併設の直営店や通信販売の頒布会では、毎月旬の食材を使った新商品をお届けしている。

同社は「人の心に温もりと、文化のある生活提案」を企業理念として、「お年寄りから子供まで同じ食卓でつつきあえる幸せの追求」を志向する。これまで主に 60 歳以上の顧客をターゲットにしてきたのは、食卓に美味しい「舞昆」があれば、子や孫の世代も集まってくるからだ。こうして「お年寄りから子供まで」1 つ屋根の下に揃う格好になる。

他社にまねのできない「舞昆」の濃厚な味わいは、りんごやパイナップルなどの果物を原料に発酵のベースを作り、煉瓦を張り巡らしたかまどで煮込み、旨味や健康成分をじっくり煮詰め、煮汁を余すことなく再吸収させる「直火仕込み製法」で炊き上げる。約 600 品目が出品される「全国水産加工たべもの展」では、1992～1994 年の 3 年連続で満票の 20 票を獲得、1994 年には農林水産大臣賞を受賞した。

大学との共同研究で生まれた体に優しい塩昆布

「舞昆」は、北海道で収穫した真昆布を大阪に運んで 3 年間熟成させた後、アケビの花びらの天

然酵母を使い、玄米や桑の葉も加えて発酵させた昆布の佃煮である。数々の苦難にもあきらめずに研究を続けた結果、アケビの花びらの天然酵母を使って昆布の発酵に成功、世界で初めて昆布を発酵させる酵母菌を発見した。この取組みは、世界初の昆布発酵技術の研究ということで多方面から注目され、2004年には大阪府から研究補助金を得て、大阪府立大学との産学連携共同研究に発展。昆布の発酵成分には、血中脂肪を減少させ、食後の血糖値上昇を抑える働きがあることも解明にいたった。これが大ヒットにつながり、「舞昆」は売上全体の約5割を占める看板商品になった。

鴻原社長の研究開発に対するひたむきな姿勢は今も変わらず、最近では分析機器を活用し、自社商品の栄養価と味のさらなる向上を追求している。「何か考え始めると夢中になる性格。のめり込むと次々とアイデアが生まれてくる」と鴻原社長。その目は輝き、説明には自然と力が入る。工場敷地内では「整理・整頓・清掃・清潔・躰・殺菌・消毒」の7Sが徹底され、社内の管理栄養士らが商品企画を担当、特徴のある商品の試作開発に日々取り組んでいる。



同社の看板商品「黒舞昆」。「松茸舞昆」「うなぎ舞昆」「粒生姜舞昆」など、60種類以上がラインナップされている。

「ごはんのおとも」から「おかずのおとも」へ

「舞昆」の発売当時は新規顧客が毎年約5万人増え、年に10回程度は顧客向け情報誌を発刊していた。ところが、お米の消費量が年々減少するのに伴って、ごはんのおともの「舞昆」を食べる人が減りはじめていた。

そこで、コロナ禍の影響により自宅で食事を楽しむ人が増えたこともあり、より幅広い層に受け入れられるものを届けたいと、おかずにかける新

感覚の「おかずのおとも」の開発に着手。そして2021年6月、大阪市福島区におかずドレッシングの専門店「〜食之錦〜美和堂」をオープンさせた。「おかずドレッシング」は、同社が独自に開発した昆布ダシの旨みやビワの発酵エキスで作ったジュレに、3〜7ミリにカットした具材が入ったソース。和風・洋風・中華風など全15種類が用意されている。

古き良き日本の食文化を保ちつつ新しい物と融合する「温故創新」をモットーに、新ジャンルの開拓に意気込む鴻原社長。昆布のぬるぬる成分であるアルギン酸を使用した「レモデール」という、水溶性食物繊維たっぷりの健康ドリンクも人気で、昆布の可能性はまだまだ広がっていきそうだ。



「〜食之錦〜美和堂」のラインナップ（左）
おなかに優しい健康ドリンク「レモデール」（右）

各地の飲食店を支援し、地域と共に発展する

飲食業界は2020年から新型コロナウイルス感染症の影響で大変厳しい状況に置かれているが、この苦境を乗り越えるため、同社は取引先である飲食店の売上回復を伴走支援する事業を進めている。この事業が軌道に乗れば、多くの飲食店が救われるだけでなく、同社の販売網も拡充され、双方にとってプラスの効果をもたらすだろう。

「作ったら必ず売れる」という考えは間違い。やはり効果的な広告宣伝が必要。ネットビジネスやマーケティングのノウハウを提供し、地域に根付いた食ビジネスを展開していきたい」と話す鴻原社長の姿からは、地域と連携して魅力的な商品を生み出したいという熱意が溢れている。同社は老舗食品メーカーの枠を超えて、これからも様々な事業に取り組んでいく。（大橋 徹、八木陽子）