

“ヒラメキ”からはじまる
企業ストーリー

『創業天明二年、伝統を守り新しい挑戦を続ける佃煮の老舗、株式会社新橋玉木屋』

文 牛久保洋次

text by Yoji Ushikubo

【未常識】今は常識ではない、でも未来に常識となる事：これは私が作った造語です。

私達日本人の食卓に欠かせない、ごはん。昨今、「お米離れ」という言葉も耳にしますが、それでもまだ日本人の主食としてのお米の地位は揺らぐ事はありません。「コレさえあれば、ごはんが何杯でも進んでしまふ…」そんな禁断の「ごはんのお供」を、日本人なら誰も一つは持っているのではないのでしょうか。

今回は天明2年（1782年）にのれんを掲げて以来、3世紀にわたって伝統の味・日本の味を守り進化させ、「つくだ煮」を創りあげた【株式会社新橋玉木屋】を紹介させていただきます。

新橋玉木屋は、今から236年前に創業し、当時は黒豆を砂糖味で煮た「座禅豆」を看板商品としていましたが、漁師たちが小魚を煮て作る保存食に着目し、製法にさらに独自の工夫を重ねて江戸佃煮を完成させました。その後も、伝統の技と心意気はそのまま受け継がれ、なんと現在の「玉木屋七兵衛」は九代目。自社工場での国内生産、合成保存料不使用、安心の品質にこだわり、佃煮づくりを続けています。

しかし創業以来、伝統の味だけにこだわっている

わけではありません。長年培ってきた技術と美味しさへの探究心をもとに、常に新しい挑戦を続けています。

特に近年注目が高まっているのが「ふりかけ」。「ごはん以外にパン、パスタ、サラダにも合う多種多様のラインナップを開発しています。グリーンカレーやベーコンエッグといった、世界の料理とコラボレーションした「世界のふりかけ」シリーズは、テレビやお取寄せマンガなどでも取り上げられ、その意外性と本格的な味わいに新しい人気商品となつていきます。その他、季節ごとの食材による「和のふりかけ」シリーズ、本格的な懐石の味が手軽に楽しめる「懐石茶漬」シリーズ、デザートにピッタリの「いちじくグラッセ」など、その広がりはとどまるところを知りません。老舗の新たな挑戦をぜひ一度、お楽しみください

【新橋玉木屋 H.P.】 <http://www.tanakiya.co.jp/>

今月の一言

「伝統の技術と味を
進化させ、新たな挑戦

これが則ち【未常識の発見】」



Profile

慶應義塾大学商学部 卒業
株式会社友アンド愛（レコードレンタルビジネスの開発者）を創業し、代表取締役就任。約700店舗をFC展開する。株式会社ビザカリフォルニアを創業し、代表取締役就任。約400店舗をFC展開する。日本CDビデオレンタル商業組合 初代理事長（社）ニュービジネス協議会 理事等を歴任。
現在、株式会社いかしあい隊 会長、その他顧問数社。