



1.異物検査 原料をふるいにかける。金属探知機、エックス線検査機では検知されない毛髪など異物の混入がないか目視で検査する 2.手混ぜ作業 比重が違う原料と調味料は機械だけでは均一にならない。22kgという小単位で原料と調味料を交互に入れ丁寧に手で混ぜる 3.混ぜる前 4.混ぜた後 5.包装 人の手で丁寧に袋詰めされる 6.選りすぐりの国内産原料 7.鹿児島県山川産の一本釣りがつお 8.大分県産の原木栽培しいたけ 9.利尻島の1等昆布

産地・メーカーをたずねて  
株式会社  
千代の一番  
東京都

# 入れるだけ！ 誰でも簡単プロの味！



「ピリッと破ってそのままでも使える?!」と学習会で感動の声が上がる「千代の一番」。「使ってみたら子どもがみそ汁を残さなくなった!」との声も。開発の経緯や思いを西田美智代取締役会長に伺いました。

## episode 1 調味料も加えただしパックに

創業は1996年。かつおと昆布、しいたけで作る伝統的なだしに「さしすせそ」の順で調味料を加えて料理をするのは難しい時代になってきたと痛感した西田会長。だしパックの中に調味料も入れたらどうかと思いつきました。さらに、煮出す以外の使い方はないかと考え、パックを破って振りかけてみると、浅漬けやチャーハン、焼きうどんが作れる。料理人からは「邪道のだし」とさんざん言われたそうです。「でも、家庭で作るのは料理人ではない。簡単においしいものが作れることがいいんです。必ず喜んでもらえる日が来る。そう信じてやってきました」。

## episode 2 使い方を知ってもらえれば

創業時、量販店へ営業に行ったとき「有名になってから来てください」と言われたことも。まず使い方を知ってもらおうと関西で人気のテレビショッピング番組に出演しました。そこから名古屋、関東へ広がり、2001年には大手通販専門チャンネルに参入。2005年に、ちばコープ(当時)の組合員からの企画リクエストをきっかけに、コープとの取り引きが始まりました。すぐに関東のコープに広がり、今では全国の組合員に愛用されています。「おかげさまでそれぞれにお客さまがしっかりとついていきます。利益や売り上げを目指してではなく、商品の良さを伝え続けてきたことが今につながっています」と西田会長。

## episode 3 また選んでもらうために

「この商品の怖いところはちゃんと混ぜないと味ぶれを起こすこと。原料と調味料がうまく配合されない味のバランスが崩れます。そもそも原料の比重が全部違うんです。原料のかつおも、のほりがつおや戻りがつお、腹節、背節で油分や味が違います。全部計算しながら味のバランスを取っています。だから少量ずつを丁寧に混ぜるんです」。まず原料と調味料を別々に混ぜた後、人の手でも混ぜ合わせます。機械で攪拌し、さらに手で周りから内側へ混ぜ、また機械で混ぜます。最後にまた手で混ぜ、充てん機には少しずつ重ねるように慎重に入れていきます。「そうしないと、せっかく丁寧に混ぜたものに偏りができてしまうから。製造単位ごとはもちろん、パックする工程でも1時間おきに官能検査を行い、実際に味を確認しています。安全・安心はもう常識。全てのパックをおいしく作るのが製造者の責任です。『おいしいね』とまた選んでいただくことが、私たちが目指してきたやり方です。だから自信を持って作っています」。



## --- Memo ---



### 商品名・会社名 「千代の一番」の由来

海産物、農産物、加工食品を製造販売する会社から独立し、だしパックに特化した会社を西田会長が創設。最初は千代田区一番町に事務所を構えたので「千代の一番」と。生産者、製造者と流通業者、お客さまとの永久の健康と繁栄を願って命名。後に自社工場を持つために葛飾区に移りました。

## だしをとるだけじゃない! 「千代の一番」の中身をそのまま使うレシピ!

**ペペロンチーノ**  
パスタ100gにだしパック1/2包  
オリーブオイルで具材を炒め、  
パスタとだしパックを混ぜるだけ!



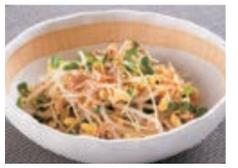
**チャーハン**  
ご飯茶碗軽く2杯に  
だしパック1/2包  
味付けはだしパックを  
振りかけるだけ!



**炊き込みご飯**  
お米1合にだしパック1包  
具材と一緒に炊飯器へ  
この分量を守っているいろな  
炊き込みご飯にアレンジ!



**豆もやしのサラダ**  
加熱した豆もやしに  
ツナ、だしパック1包と  
こしょう、一味を加える  
だけ!



**にんじんのナムル**  
にんじん200gにだしパック1/2包  
具材をゆでて、  
ごま油とだしパックだけで  
味がばっちり決まる!

