

地元大好き♥ みそ・醤油屋の しんこさん通信 ～第9号～

おかげさまで

10年目の モードセレクション受賞

Mond's Selection?

近年よく目にするようになったモンド・セレクションは1961年 美食の国、ベルギー ブリュッセル生まれの審査機関。食品、など 様々な製品のクオリティを評価して、品質に応じて銅・銀・金および最高金賞品質賞をそれらの商品に授与しています。毎年 87カ3,230 点に及ぶ商品が モンド・セレクションにて評価



受賞式に参加してきました。

おかげさまで『九曜むらさき』と『生一本黒豆』で9年連続最高金賞を、『ゆずぽん酢』で7年連続金賞を受賞することができました♪ 心から感謝です!! 6月2日 フランス ボルドーで行われたモンド・セレクションの受賞式に参加してきました。今年は87カ国から3200の応募がありました。その中でも10年連続のクリスタルを受賞したのは、8企業。最前列の会長さんや審査員さんの特別席にお招きいただきました。10年前、始めて授賞した時の私の事をはつきり憶えていて『紋付袴の姿だった』と語ってくれたことが大変嬉しかったです。その頃はまだ日本人は少なく、私もおどおどしていたと思いまが…今は慣れや度胸が付いて落ち着いて話も出来る様になりました♪

こんなにちは♪いつもありがとうございます！
丸新本家・湯浅醤油(有)の新吉敏朗です。

「世界一の醤油をつくりたい！！」

会社と私自身のビジョンであり、ブログの
タイトルでもある 大切にしている想いです。

その想いが一番分かりやすく見える形で頂けるのが
『賞』なのかも知れません。モンド・セレクションを
おかげさまで 10連続で受賞する事が出来ました。

あんまり嬉しかったので思わず いつもより紙を
大きくしてみました(笑)

他にも先日訪れた ブラジルとお醤油について…
などなど 盛りだくさんで お伝えしますよ
良かったら 最後まで お付き合いくださいね。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社
5代目 新吉敏朗



受賞製品と受賞歴

金山寺たまり『九曜むらさき』

- ★2005年 金賞受賞
- ★2006年～2014年 最高金賞受賞
- ★2007年、2010年、2013年
国際優秀品質賞

湯達醬油『生一木里豆

★2005年 金賞受賞
★2006年～2014年 最高金賞受賞
★2007年、2010年、2013年
国際優秀品質賞

第二章

★2008年～2014年 金賞受賞
★2010年、2013年 国際優秀品質賞
(International High Quality Trophy)受賞

新潟の湯浅

がんばり屋さん

4人目♪ 営業企画室

西浦 美紀さん

日頃どんな業務をされていますか?

お電話でのご注文を受けたりする営業事務です。

お仕事で気をつけていることは?

お顔を見てお話ができないので少しでも
わかりやすく説明ができるように努めています。

経歴

2000年9月入社 おもに事務所に在籍

2003年に発売されたカレー醤油の開発に協力（かくれ開発者）

スパイスの調合・配分を完成させる

西浦さんと カレー醤油誕生秘話を教えてください♪

なんと 入社前からラベルデザインと「洋食屋さんのカレー醤油」という名前は決まっていたんですよ。構想から出来上がりまで すごく時間がかかったのも スパイスがなかなか決まらなかったから。「カレーってスパイス何入ってるか知ってる?」という専務からの一言から 卷き込まれました(笑)

2こ上の兄の影響でスパイスを多く所持していたので、家にあるスパイスを持ち込み専務と夜中まで（あまりに毎夜毎夜遅いので 家族から「ええかげんにしろ!」と怒られました＾＾；）味に吟味を重ねた末に生まれたのが カレー醤油です♪






An illustration of a pink envelope with a yellow rectangular card inside. The card features a green wavy line at the top and contains the Japanese text "しあわせの メッセージ" (Message of happiness) in large, bold, black font, with "ありがとう" (Thank you) written above it in a smaller font.

お客様にいただいた 幸せ
メッセージをご紹介します。
すごくうれしいメッセージ
本当にありがとうございます♡

おじいちゃんが酒をつくりました。
おひんせいのあま酒が
できあがりました。
とてもおいしいおじいちゃん
と聞えます。
おやじくつくりました。

(神奈川県 女性)

いつもお手元の方から米糀を作ってくれるのですが、今年は失敗したのです。今日は米糀が届き味噌を作らせてもらいました。ナレコノフも入めて、どうなるか楽しみです。メールで甘酒の作り方を教えていたのに、どうした糀で作るかよく思ひません。



創業 金山寺味噌・湯浅醤油・紀州南高梅製造元
新 丸新本家 株式会社
明治14年

 0120-345-193

〒643-0004和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)





ブラジルのスケール

ブラジルの面積はなんと 日本の約 22.5 倍 !!
飛行機でブラジルを横断すると 6 時間。ちょうど
関西から香港へ行く距離と同じ…というだけでも
その大きさを感じていただけます。
そんなども大きなブラジルですが、飛行機から
見渡す限り全部緑なんです。砂漠化していないこと
にすごく驚きました。地上に降りてバスで 4 時間
移動する間、大豆、とうもろこし、サトウキビ
… 地平線までずっと畑が続きました。

国土のほとんどが森(ジャングル)と畑。とても恵まれた土地を持っているんだなと思いました。

日本とブラジルの意外と知らない関係

突然ですが『日本の次に 日系人が多い国』ってどこかご存知ですか?
… そう☆ 実は ブラジルなんです。その数なんと 180 万人という
から驚きです!! なぜ そんなお話をすると 『ブラジルに日系人が
多くなった起源の一端が ここ和歌山にあるからなんです。
和歌山からブラジルへの最初の移住が行われたのは 1916 年。その後
戦前・戦後を通じて、約 6,000 人が移住しています。当時、家も食べ物
も何もない 巨木の生い茂る広大なジャングルだったブラジルの土地を斧
1 本で開拓した紀州人。その 和歌山出身のブラジル在住の方が故郷を
想って結成した「在伯和歌山県人会連合会」が 60 周年を迎えるとい
ふことで ブラジルにご一緒させていただきました。
←ニッケイ新聞2014年4月30日に載った在伯和歌山県人会連合会60周年の記事

ブラジルしょうゆ。

移住した日本人が一番困ったのは、味噌と醤油がなかった事でした。
日本で作るあ醤油の原料と言えば『大豆』『小麦』『塩』『麹』です。
ですが、ブラジルでは小麦の生産量が少なかった為、とうもろこしで
代用しました。出来上がったあ醤油の旨味成分は湯浅醤油の約 1/7。
色はカラメル色素が入って、写真のような真っ黒なお醤油です。
日本のものより味は落ちますが、現在のブラジルの方や移民された
日本人の方にとってではなくてはならない大切なあ醤油なんです。



教育～日本語学校訪問

南マットグロッソ州にあるドゥラードスモデル校(日系人子弟が多く通う日本語学校)にお邪魔しました。

2歳～19歳までの子供たちが『日本語』だけでなく、太鼓や踊り・行事の文化や道徳など日本人としての教育をうけているそうです。『心訓』(右図)をはじめ、
●人に迷惑をかけない ●嘘をつかない ●謙虚でいなさい
●正直でいなさい ●大人は子供の鏡 ●子供は宝物
…など、『昔の日本』の教えを今でも色濃く受け継いでいます。遠く離れた地でありながら『昔の日本人の大和魂』がここにあるんだととても実感しました。日本よりも日本らしい教育に驚きつつ、日本の心をなくしつつある現在の日本人を思うと、日系ブラジルの方々に日本の魂を教えてもらわなくてはと感じたほどでした。今でも日本への愛国心を強く持っていて、地球の裏側から日本のこといつも気にかけてくれています。



ドゥラードスモデル校の
生徒たちと一緒に→



日本人は『野菜の神様』!』

ブラジル料理というと どんなものを思い浮かべますか???

写真の料理は元々『バーベキュー』という意味の代表的なブラジル料理『シュラスコ』。鉄串に肉を刺し、荒塩(岩塩)をふって、炭火でじっくり焼き、目の前で食べたい量を切り分けるのが特徴です。実はブラジルでは 元々 キャベツ・レタス・人参・大根・きゅうりなど日本人のような野菜を食べる文化がなかったんです。それまで肉がメインたつだ食卓に移住した日本人が開拓時に野菜の種を持ち込み、植えて食べていたのをまねるようになりました。食文化に大きな変化をもたらした日本人は、現地では「野菜の神様」だと言われています。

おじいちゃんが 故郷の味で元気に♪

どこへ行くにもだいたい、うちの醤油や 金山寺味噌を お土産に持つて行きます。ブラジルから帰ってきてから お電話をいただきました。ブラジルへ移住した一世の方は もう結構なお年。最近 食欲もなく 元気がなかったらしいのですが、お土産の金山寺味噌を見て『すごく懐かしい』と嬉しそうに食べててくれたとのこと♪それを口火に、食欲を取り戻して元気になってくれたとても 喜んでくれました。離れた地に長年住んでいても『生まれ育った故郷の味』は 人を元気にすることが出来るんだなあと 嬉しくなりました。作り続けていて良かつたなあと 心から思いました。

心訓

- 一、世の中で一番楽しく立派な事は一生涯を貫く仕事を持つことです。
- 一、世の中で一番みじめな事は人間として教養のないことです。
- 一、世の中で一番淋しい事はする仕事のないことです。
- 一、世の中で一番みにくい事は他人の生活をうらやむことです。
- 一、世の中で一番尊い事は人のために奉仕して決して恩にさせないことです。
- 一、世の中で一番美しい事はすべてのものに愛情を持つことです。
- 一、世の中で一番悲しい事は嘘をつくことです。