

## 創業 50 周年記念

### 地元京都創業 140 年老舗醸造所とコラボ



創業明治17年 京都伏見ツルヒョー醤油

小山醸造株式会社



日本クリニック株式会社

## 偶然の出会いが生んだ牡蠣醤油

日本クリニック株式会社(京都市北区大將軍西町、代表取締役社長：根岸 豊)では、京都伏見、小山醸造株式会社の二度熟成醤油に、弊社が独自開発しているかき肉エキスを加えた特製の「牡蠣醤油」を開発しました。

かき肉エキスを10%配合し、旨味調味料やカラメル色素は一切使用していない「ほんまもんの牡蠣醤油」です。50周年目前の11月中旬に一般販売を予定しております。



### こだわった醤油づくり

安心して使用してもらえることは勿論の事、ベースとなる醤油や、旨味調味料不使用など中身にこだわりました。

せっかくなら地元の老舗の醸造所だと、何件かの醸造所とお話をしたところ、小山醸造さんに、「それは面白い！是非やりましょう！」と返答をもらう事が出来ました。協業していただける醸造所や、ベースとなる醤油の選定、醤油と牡蠣のエキス(かき肉エキス)のおいしさの割合を調整するには大変苦労しました。

### かき肉エキスとは

牡蠣の煮汁だけを濃縮したものが、「かき肉エキス」です。

白濁した煮汁の水分を極限までとばし、茶褐色になるまで弊社独自の製法で濃縮しています。

牡蠣の身の栄養成分を余すことなく抽出し、純粋に牡蠣の煮汁だけを使用しています。

## 限定商品は 10 年振り！

弊社は、牡蠣の栄養素に特化した食品製造卸メーカーで、主にサプリメントを製造しております。過去にはサプリメント以外に、「かき肉エキス」を使用した調味料やフリーズドライのみそ汁などを製造した事もありました。限定商品は10年前に販売した、かき肉エキス入りのみそスープ以来となりますが、当時お客様から大変好評だったこともあり、50周年という節目に記念になる商品として、より喜んで頂ける商品をと企画・開発したのが「牡蠣醤油」です。

## 日本クリニックのこと

弊社は、1974年に創業し、今年で創業50年を迎えることになりました。

「健康食品」といった言葉が一般的ではなかった時代、「疲れた体に効くから」と創業者が知人に勧められた食品に牡蠣の成分が入っていることに気づき、「こんなに効果があるならば」と実体験をきっかけに、かき肉エキスの商品化を一念発起したことが会社設立の成り立ちです。

以来、“かき肉エキス”のパイオニアとして、かき肉エキスの研究と商品開発の歩みを進めてまいりました。

## 小山醸造株式会社のこと

京都伏見で明治17年より「昔ながらの製法」で、ツルヒョー醤油の名で多くの人に親しまれているお醤油屋さんです。京都の有名ラーメン店のラーメン醤油も多く手がけています。

今年創業140年という弊社と同じ記念年で、ご縁がありコラボが実現いたしました。

丹精込めて作り上げられた二度熟成醤油とかき肉エキスが融合した逸品は、どちらのファンにも喜んで頂ける商品に出来上がりました。



### ●商品説明

#### 【品名】

牡蠣醤油 1本 150ml/ペットボトル入り

#### 【開発の経緯】

創業50年を記念した商品として食卓でも使いやすく、和食に欠かせない醤油と牡蠣のエキスを合わせた商品を作ろうと企画。歴史ある醸造所とのご縁があり商品化にこぎつけた。

#### 【ポイント】

初の地元企業とのコラボ商品で記念イヤーのための限定の品。「二度熟成醤油」と「かき肉エキス」の相乗効果でファンを楽しませたい。

取材をご検討頂ければ幸いです。よろしくお願ひ申し上げます。

### ◆お問い合わせ先◆

日本クリニック株式会社

〒603-8331 京都市北区大將軍西町1番地

Tel : 075-465-3567 Fax : 075-465-3565

MAIL : [suishin@japanclinic.co.jp](mailto:suishin@japanclinic.co.jp)

担当：橋本