



道満雅彦社長（写真左）は「創業者が大正期の神戸で、居留地に住む外国人向けに供給されていたウスターソースに着目し、会社がスタートした。1948年には業界に先駆けて粘度が高い濃厚ソースを開発し、『とんかつソース』として発売。さらさらのウ

オリバーソース

創立100周年で記念商品

10年熟成の香辛料を用いた2種

【大阪】オリバーソースは、創立100周年記念商品を発表した。1923年3月にソースと食酢の製造販売を行う道満調味料研究所として創立。戦災や震災を乗り越えながら、「マーケットインよりもプロダクトアウト」を社是に、市場を開拓してきた。

ターソースから粘度の高いソースになったことでお好み焼やたこ焼にも使われるようになり、粉ものの文化の発展に寄与できた。100年の歴史への自負と共に、神戸の小さな会社から粉もの文化を担ったソースが誕生した歴史も味わってほしい」と話した。

100周年記念商品として発売する「The Answer ソースセット」は、アップルピネガーに10年間漬けた状態で熟成した



ト、シャインマスカットと合わせて使用した。100年の技術とノウハウによ

「食の課題感から代替肉が注目されているが、調味料メーカーとして課題解決のソリューションにしていきたい。とんかつソースが発売されたころは、流通が今ほど発達しておらず、ソースが肉や魚の臭みのマスキングとしても使われていた。メーカーとして調味料の機能にもフォーカスし、食の課題解決についてもメッセージとして提案したい」（道満室長）。

企画開発した道満龍彦取締役企画室室長（同右）は「当社では熟成を大事にしているが、今回はソースではなく香辛料を熟成した。熟成でカドが取れ、香りがよいこの香辛料を、それぞれ神戸産トマ

香辛料を使用し、2種類のソースを開発した。企画開発した道満龍彦取締役企画室室長（同右）は「当社では熟成を大事にしているが、今回はソースではなく香辛料を熟成した。熟成でカドが取れ、香りがよいこの香辛料を、それぞれ神戸産トマ

る、ソースメーカーがおいしいと提案するソース」と説明した。ウスターソース「1923」は、創業時のソースをイメージし、神戸産トマトを使用することで地産地消の原点に戻った。とんかつソース「2023」は、現在から未来へ続くことをイメージし、ユニバーサルデザインの観点から記号で表した文字で商品名を表記。未来のソースとして「今まで使ったこと

(A)

Asahi



日本のみなさん、おつかれ生です。



アサヒ生ビール

通称 マルief



ビール ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。 すべては、お客さまの「うまい!」のために。アサヒビール株式会社

Asahi お酒