

新商品 手打ち蕎麦たがた監修 とろろ汁

～ 食べるお出汁 ～

カツオ節とろろ・サバ節とろろ・マグロ節とろろ  
ご提案書

(有) 尾白弁当

## 企画趣旨



×



OJIRO

**【静岡はとろろ県】をスローガンに  
皆で協力して地域を盛り上げたい！  
地域の魚出汁にこだわり  
今までにないテイストのとろろ汁**

静岡の名物の一つ「とろろ汁」。自然薯は在来種として滋養強壮に優れ、古くから県内各地域の出汁で愛されてきた郷土食。

地元食材（在来作物）出汁にこだわる、ふじのくにマイストロシェフ、手打ち蕎麦たがた店主 田形 治氏が監修。

県内産の自然薯に、化学調味料無添加・厳選した素材を使用。

地産地消にこだわり、出汁に使う魚節も県内産で揃えました。

旨味の魚出汁で魚の味、食感を残した新しいとろろ汁。

製造は、全行程手作業・無添加のとろろ汁が県内多くのスーパー、百貨店催事でも人気の（有）尾白弁当が手掛ける

## 目的・背景

【目的】 地域創生・地産地消・安全な食を食卓に

地域のいいもの応援

地域の食材  
×  
こだわりの出汁

安心・安全美味しさを届ける

化学調味料  
無添加  
全行程手作り

忙しい主婦を応援

便利で身体にいい  
家族に優しい食材  
シニア～離乳食まで

【背景 市場の現状市場ニーズ】

### 今までにないテイストのとろろ汁を

#### ●市場の現状

～静岡の名物の一つ「とろろ汁」。個人店で製造販売されているものから、全国メーカーのヤマトイモ100%のものまで、出汁にこだわった安全で旨味を感じるとろろ汁がスーパーでの販売少ない

#### ●ターゲットユーザーのニーズ

- ①当社は平成25年から冷凍とろろ汁を製造。販売を開始して8年、年々愛用者が広がっている。
- ②日常の食材としてご好評を頂くほか、  
・シニア世代一人暮らしの需要、親の介護が必要となる50～60代のニーズ【病気回復・療養食として】  
・育児世代からは手軽で安心な離乳食としてのニーズも広がってきている。
- ③お客様の声から、解凍後に使い切りサイズ一回分(100g)が近年好評を得ている。



30代女性をターゲットにした雑誌  
宝島社 「SPRING」2024年8月号に  
弊社「自然薯とろろ汁」商品が

「むくみの解消」のヘルシーミール  
としてご紹介されました

## 商品概要

コンセプト  
～キャッチ～

手打ち蕎麦たがた監修  
静岡県の美味しい素材を使って、魚出汁の旨味を味わえるとろろ汁

～新感覚！食べるおだし 静岡逸品とろろ

新商品

手打ち蕎麦たがた監修 カツオ節とろろ・サバ節とろろ・マグロ節とろろ

商品のこだわり・特徴

消費者の見た目わかりやすいように、出汁も極薄カット入り  
『静岡の海の幸を3倍に感じてほしい！』～旨味の凝縮、出汁が見え、香りがいい

- ・とろろと合わせる魚出汁は、静岡県焼津産のカツオ節・マグロ節・サバ節使用。
- ・違和感がないような薄さにカットされた同魚の削り節が入ることで、魚の旨味が凝縮され上質なお出汁を強く味わえる。
- ・目で出汁を感じ、香りよく、まるで食べる美味しいお出汁。
- ・静岡の美味しさが詰まった新感覚なとろろ汁です。化学調味料・無添加

美味しく召し上がり方

・そのまま食べて・ご飯にかけて・麺にかけて・山掛けにして・お酒のあてに

カツオ節とろろ 100g



※コクと旨み  
バランスが良く出汁感が強く  
食べ慣れた美味しさ  
後味も口の中に余韻が残る

サバ節とろろ 100g



※甘みと旨味  
香りも強い  
鯖の癖も程よい美味しさ

マグロ節とろろ 100g



※上品で美味  
マグロのマイルドな味わい  
自然薯が引き立つ美味しさ

各とろろと 美味しい召し上がり例



つけとろ蕎麦におそばにかけて



お酒のあてに



あえてマグロの赤身にかけて旨さ倍増!

## 手打ち蕎麦たがた 田形治氏のご紹介

---



### 手打ち蕎麦 たがた 店主 田形治氏

在来種の蕎麦を提供、自家製粉手打ち蕎麦店  
店主 田形治氏は在来作物連絡推進議会議長  
静岡在来蕎麦ブランド化推進協議会代表を務め、焼き畑そば栽培を  
井川地区等で仲間たちとともに行う。  
平成元年度「ふじのくにマエストロシェフ」の称号授与され、  
2015年ミラノ万博では日本館で蕎麦打ちを行う。  
地元静岡県産の食材をお客様に提供し、全国のそば通にも人気を博  
する。