

大阪の食文化を伝えるごはんのおとも「いわしのこども じゃこ味噌」新発売 地産地消を推進する“ごはんのおとも”シリーズに追加



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、大阪市漁業協同組合（大阪府大阪市／代表理事 組合長 北村 英一郎）と株式会社雨風（大阪府堺市／代表取締役 豊田 実）に協力し、大阪湾でとれたしらすと大阪産の味噌を使ってつくったごはんのおとも「いわしのこども じゃこ味噌」を販売します。9月27日（金）より近畿圏を中心とした一部地域の店舗など計35店舗、およびネットストアにて順次発売します。

良品計画は、店舗が各地域のコミュニティーセンターとしての役割を持って、地域の住民の方々や自治体と連携し、地産地消の推進や雇用創出、まちづくりなど地域活性化に寄与することを目指した活動を行っています。地域に根ざした取り組みを推進する組織として「地域事業部」を設置し、その活動の一つとして地域の生産者や加工会社の商品開発に協力しています。

今回、地域事業部の1つである「京都奈良事業部」^{*1}は、大阪の事業者の商品開発に協力し、新米が市場に出始める季節に合わせ、お米をよりおいしく味わっていただける、新しい「ごはんのおとも」を作りました。

■大阪湾でとれたしらすと大阪産の味噌を使用

良品計画の京都奈良事業部では、これまでにごはんのおともとして、大阪の伝統野菜を使った「難波ネギと鷹の爪の甘辛だれ」や福祉農園で作ったきのこを使用した「きのこの醤油糀だれ」を発売してきました。

大阪は江戸時代からいわしが豊富で、淀川等の河川からの恵みで脂ののったいわしとその稚魚であるしらすが多く漁獲され、全国トップレベルのブランドとして知られています。また、大阪では古くから料理としてさばけない小さな魚や、本来値段がつかない小魚であるちりめんじゃこを甘辛く炊いて食す文化があります。そして、全国にはさまざまな「おかず味噌」が存在していますが、ちりめんじゃこ味噌は大阪にしかない地域の食べ物となっています。この大阪の食文化を多くの方に届け、継承していきたいという地域の方々の思いに賛同し、大阪産のしらすを使ったちりめんじゃこ300年以上続いている糀屋雨風の味噌を合わせて新たなごはんのおともを開発しました。

なお、今回使用している味噌は甘辛いおかず味噌で、それをごま油で炒めることで、ちりめんじゃこからさらに旨味と香りを引き出しています。

京都奈良事業部では、これまで近畿地方の伝統野菜や不揃いの食材、廃棄されていた素材などを活用して地元の生産者や加工会社の商品開発に協力し、無印良品の店舗で販売してきました。今後も地産地消の促進や地域産業の活性化に寄与することを目指し、食を起点とした取り組みを行う予定です。

◇商品情報

「いわしのこども じゃこ味噌」 税込 500 円

大阪湾でとれたしらすと伝統の味噌を使ったごはんのおともです。

ごはんはもちろん、焼きおにぎりにしたり、お魚にぬったり、お野菜にディップしたり、毎日の食事をよりお楽しみいただけるおかず味噌です。

◇販売店舗

<京都府>

無印良品 京都山科、無印良品 MOMO テラス、無印良品 イオンモール KYOTO、無印良品 イオンモール北大路、無印良品 イオンモール京都桂川、無印良品 松井山手、無印良品 エール峰山、無印良品 コープ二条駅、無印良品 京都ファミリー、無印良品 エール東舞鶴、無印良品 イオンモール久御山

<奈良県>

無印良品 イオンモール大和郡山、無印良品 イオンモール橿原、無印良品 イオンモール高の原、無印良品 近鉄生駒、無印良品 イオンタウン富雄南、無印良品 ならファミリー

<大阪府>

無印良品 イオンモール堺北花田、無印良品 アリオ鳳、無印良品 セブンパーク天美、無印良品 グランフロント大阪、無印良品 イオンモール日根野

<和歌山県>

無印良品 フォレストモール岩出、無印良品 ガーデンパーク和歌山、無印良品 スーパーセンターオークワ南紀

<滋賀県>

無印良品 アルプラザ草津、無印良品 アルプラザ長浜、無印良品 ビバシティ彦根

<その他地域 展開店舗>

無印良品 銀座、無印良品 東京有明、無印良品 板橋南町 22、無印良品 広島アルパーク、無印良品 直江津、無印良品 野々市明倫通り、無印良品 札幌パルコ

※ 1 「良品計画 京都奈良事業部」について

京都奈良事業部とは、良品計画が地域の住民の方々や行政と交流・連携をしながら生活圏への出店を推進し、地域密着型の事業モデルを確立するために 2021 年の 9 月から国内 12 地域（現在は 10 地域）に設置した「地域事業部」の 1 つです。京都奈良事業部では、近畿各地域の生産者や企業と協力して独自の商品開発を行っているほか、農家の支援やイベントの開催等の活動を進めています。