

久原本家 北海道として初の直販ブランドをスタート

“海の宝石”をコンセプトとした「北海道 椒房庵^{しよぼうあん}」

2023年9月1日(金)「北海道 椒房庵 大丸札幌店」オープン
通信販売・ECサイトでも販売開始

久原本家グループ(福岡県糟屋郡久山町 社主：河邊 哲司 以下、当グループ)の株式会社久原本家 北海道(北海道恵庭市戸磯 取締役社長：浅野 高弘 以下、当社)は、2023年9月1日(金)に、当社として初の直販ブランド「北海道 椒房庵(しよぼうあん)」を立ち上げ、同日に「北海道 椒房庵 大丸札幌店」をオープン、通信販売・ECサイトでも販売を開始いたします。

当グループは、1990年(平成2年)に販売開始した博多明太子ブランド「博多 椒房庵」の原料や「茅乃舎」のだしの昆布等、多くの北海道の食材を商品に使用させていただいています。“いつかは北海道へご恩返しを”という想いを形にすべく、昨年6月恵庭市に工場を竣工し、このたび、北海道への感謝と敬意を込めて、素材から仕上げまでを徹底的に北海道産にこだわり、素材の魅力を最大限に生かした新ブランドを立ち上げました。

今後も、食の宝庫である北海道の素材を当社の加工技術で付加価値を高め、新しい素材の美味しさを提供することで、北海道の食産業の活性化へ貢献できるよう事業活動を進めてまいります。



【「北海道 椒房庵^{しよぼうあん}」ブランド概要】

コンセプト：「海の宝石」

北海道で古くから「海の宝」と呼ばれてきた大切な海の恵みを原石として、当グループが極め続けてきた味づくりの技を注ぎ込み、「海の宝石」に磨き上げました。たらこのおいしさと昆布のおいしさの掛け合わせにより、その味わいを逸品にまで磨き上げた「昆布だしめんたいこ」をはじめ、北海道でしかつくりえない「海の宝石」をお届けします。

ブランドカラー：「北海道オーシャンブルー」

貴重な海の宝を産出する、美しい北海道の澄んだ海を守り続けていく想いを込めて。明るく清澄な「北海道オーシャンブルー」をキーカラーにしました。



さおまえ
昆布だしめんたいこ 一棹前・日高・真昆布一

濃厚なうまみに加え、滑らかな舌触りが特徴の北海道産たらこを厳選使用。上品な香りの「棹前昆布」に、コクのあるうまみと淡い甘みを持った「日高昆布」。二種類の北海道産昆布でだしをとり、特製の辛子たれと合わせて漬け込みました。仕上げに味わい豊かな「真昆布」を細切りにし、めんたいこに添えてお届けします。昆布とたらこにこだわりぬいた匠の味わい。北海道 椒房庵の自信作です。



【商品概要】

商品名：昆布だしめんたいこ
 容量・価格：80g入[ご家庭用] 1,242円(税込)
 140g入 2,376円(税込)
 210g入 3,412円(税込)
 350g入 5,670円(税込)
 販売チャネル：北海道 椒房庵 大丸札幌店
 通信販売(電話・ネット)
 発売日：2023年9月1日(金)



140g入 / 210g入 / 350g入



80g入

海鮮美味

のつけ
●野付の帆立 道産干し貝柱 一北海道バター醤油一

稚貝を海底に撒いて育てる野付の帆立は、砂地を自由に遊び回って育つため、その粒の大きさはもとより、しっかりした歯ごたえと共に、凝縮した甘みとうまみが味わえます。表面を一度乾燥させ、うまみを閉じ込め、さらに北海道産バターと醤油を染み込ませた干し貝柱をからめて風味豊かに仕上げました。



ほっきがい
●苫小牧の北寄貝 一めんたいまぶし一

日本最大の水揚げ量を誇る苫小牧産の北寄貝を使用。殻長9cm以上の大粒の貝のみを厳選。一度湯引きをしてうまみを閉じ込めた貝に昆布だしめんたいこをまぶして仕上げます。食感が柔らかく、噛めば噛むほど北寄貝のうまみが溢れ出します。



●函館生イカの北海漬け

函館産のスルメイカを<生>のまま使用。やわらかくもっちりとした食感と甘みをお楽しみいただけます。イカの味を引き立たせるために厳選した三種類の昆布「猫足昆布」「がごめ昆布」「真昆布」に、さらに昆布だしめんたいこを合わせました。北海道の海のうまみが凝縮した椒房庵特製の「北海漬け」です。



●三種昆布のめんたいまぶし 一刻みがごめ昆布・刻み真昆布・削り真昆布一

粘りの強い「刻みがごめ昆布」とうまみが濃い「刻み真昆布」、さらに肉厚の真昆布を香り高く削った「特製削り真昆布」。こだわりが詰まった北海道産の三種類の昆布に、昆布だしめんたいこをほぐしてまぶしました。三種類の昆布のうまみがめんたいこと濃厚にからみ合う、昆布が主役の一品です。



【商品概要】

商品名(容量)・価格：野付の帆立 道産干し貝柱 (55g入) 2,160円(税込)
苦小牧の北寄貝 (80g入) 2,160円(税込)
函館生イカの北海漬け (80g入) 1,350円(税込)
三種昆布のめんたいまぶし (80g入) 1,512円(税込)
販売チャネル：北海道 椒房庵 大丸札幌店、通信販売(電話・ネット)
発売日：2023年9月1日(金)

【店舗概要】

店舗名称：北海道 椒房庵 大丸札幌店
所在地：北海道札幌市中央区北5条西4-7
大丸札幌店 地下1階 ほっペタウン
オープン日：2023年9月1日(金)
営業時間：10:00～20:00
定休日：元日
店舗面積：約14.1㎡(平方メートル)
商品アイテム数：8品



【「道産食品登録マーク」取得】

北海道の豊かな自然環境の下で生産された原材料を使用して、道内で製造・加工された道産へのこだわりの加工食品を登録する「道産食品登録制度」で登録を受けた商品に、「道産原料」のシンボルマークを表示します。
「北海道 椒房庵」の商品は全て登録されています。



【久原本家 北海道】

令和4年6月、北海道恵庭市に社屋と工場を構え、北海道初の新しい事業をスタート。北海道に根ざした新しい食文化“新・北海道食”の創造を目指す「北海道アイ」と、“海の宝石”をコンセプトとした「北海道 椒房庵」の2つのブランドから、本格的な北海道商品の開発が始まります。

https://kubarahonke.com/company/business_hokkaido/

【久原本家グループ】

明治26年創業の醤油蔵を起源にもつ、総合食品メーカーです。博多らしい味作りを大切にしたブランド『博多 椒房庵』、化学調味料・保存料無添加の調味料・食品ブランド『茅乃舎』、麴のチカラで美味しさと健康を提案する『茅乃舎 麴蔵』、あご(トビウオ)のだしのうまみを生かしたあごだしシリーズやうまたれシリーズの『くぼら』、北海道の食材、食文化を発信する『北海道アイ』などのブランドを展開しています。

詳細は、久原本家グループのWEBサイトをご参照ください。 <http://www.kubarahonke.com/>
(ニュースリリースに記載された情報は、発表日現在のものです。最新の情報と異なる場合がございますので、あらかじめご了承ください。)

<商品に関するお問い合わせ先>

株式会社 久原本家 北海道 Tel:0120-84-4000

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社 久原本家 北海道 マーケティング営業部 (北海道恵庭市戸磯2006-1)

用貝(ようがい) 携帯:080-1798-4868/Mail: c.yougai@kubara.co.jp

村本(むらもと) 携帯:080-8361-7560/Mail: a.muramoto@kubara.co.jp