

日本食には欠かせない風味豊かなかつおぶし 上質な出汁で毎日の食卓をおいしく 地域に愛される削りぶし専門店

宮崎かつおぶし店

宮崎かつおぶし店(世田
谷区深沢、宮崎昌弘社長、
03・3702・1924)
は、同地にて50年以上営業し
ている。区内でも珍しいかつ
おぶしの卸問屋である。

DHAやカルシウム、タン
パク質を豊富に含むかつお
ぶしは、料理にうまく使用す
れば塩分も控えることがで
きる健康食品だ。同社のかつ
おぶしは、枕崎、土佐清水、房
州で仕入れた本枯品節、宗田
節、さば節を、さらに枯れ具
合、仕上の良否を宮崎社長自
らが厳選した上、風通しと日当た
りが重要な削り加工作業は晴れの
日のみ行い、作り置きはせずにこ
まめに製造しているこだわりの商
品である。

高品質な純国産品の原材料、昔
ながらの製法を守り続ける同社商
品は、非常に香りが高く上質な出
汁がとれるため、味噌汁、煮物、蕎
麦つゆなど日本食全般とたいへん



和食と相性抜群！社長こだわりの同社かつおぶし

相性がよく、地域住民から永年愛
され続けている。また、安定してす
ぐれた品質から保育園、学校給食
にも使用されており、高評価を得
ている。

宮崎社長は、年に数回地元の児
童館にて、かつおぶしの削り体験
を実施し、子どもたちに食のあり
がたさ、大切さを指導している。
「さまざまな食品が苦勞せず手
に入る今の時代だからこそ、自社の
商品を通じて子どもたちに食の大
切さについて学んでもらいたい。
これからも、日本の食文化に欠か
すことのできないかつおぶしとい
う商品を、今までの伝統を崩すこ
となく作り、後世に残していきたい
」と語る。

同社は店頭での小売、地方発送
も行っている。興味を持たれ
た方はぜひ同社の削りぶしを使っ
て、いつもとは一味違った食事を
味わっていただきたい。