

永年愛され続けるこだわりの調味料 「おいしい、たのしい、やさしい」 水牛食品の味を食卓へ

水牛食品

水牛食品(大田区池上、保坂浩一社長、03・3759・9771)は、昭和5年に創業し、カレー・スパイス・ソースなど安心・安全で身体にやさしく、素材にこだわった香味調味料を製造してきた。

特に、同社自慢の「たれ」には、国産有機原料しようゆを使用し「素材や原料を厳選して化学調味料を

使用せず、安心しておいしく食べてほしい」という同社の想いがこめられている。人気 No.1のたれは「焼鳥のたれ」。元祖「焼鳥のたれ」として、発売から40年余り、子どもから大人まで広く親しまれている日本人好みの味付けは、今も不動の超ロングセラー商品である。そして、同社の「たれ」は付けて食べるだけでなく、たとえば「焼鳥のたれ」なら鶏肉ソテーやブリの照焼、焼おにぎりといった他の料理のアレンジにも使えて食事のアクセントになる。

また、昭和10年から発売されている「昭和カレー」は、カレーが一般家庭に浸透し始めた頃のなつかしい味を思い出す逸品である。野菜やフルーツに数十種類のスパイスを合わせ、大釜でじっくり炒めたやや甘口のカレールウは、心温まる昔ながらの味わいを守り続けている。

保坂社長のお勧めは、エスニック料理やブイヤベース、パエリアといった本格的な世界の料理の味を、誰でも簡単につくることができる調味料だ。「パエリアの素」「トムヤンクンの素」など家庭用から、業務用の製品に至るまで、同社の各種製品をホームページ(<http://www.suigyuu.co.jp/>)でご紹介している。

これからも変わらぬ伝統を受け継ぎながら、常に新味を追求し新製品開発にも意欲的に取り組む同社の味を、ぜひご自宅で楽しんでいただきたい。



ヒット商品「昭和カレー」もこの大釜から!



ずらりと並んだ同社調味料、おなじみの製品も数多い