

# 業歴105年の老舗佃煮屋 江戸時代からの食文化“佃煮”の魅力を おにぎり具材の専門店に挑戦！

江戸一飯田



日本のソウルフード“おにぎり”に、  
築地の老舗“江戸一の佃煮”を！

江戸一飯田（中央区築地、飯田一代表取締役社長、03・3543・5225、<http://edoi-ida.p-kit.com/>）は、1914年（大

正3年）創業、東京築地の場外市場に2店舗を構え、佃煮・煮豆等の製造・卸・販売を行う老舗企業である。秋葉原に自社工場を持ち、製造から販売までを一貫して手がけている。

創業以来、東京の台所である築地の地で目利きに育てられ、吟味を重ねた食材を手間暇惜しまず仕上げることを続け、江戸時代から伝わる食文化を忠実に継承している。

あらゆる種類の佃煮を幅広く取扱っている同社製品は、素材の風味を感じていただけるよう味が濃すぎず、食感もやわらかく仕上げた“浅炊き”が特長である。佃煮に「硬い」、「味が濃い」と苦手な

印象をお持ちの方でも安心してお召し上がりいただける。

また、創業以来の伝統を守りながらも、“風土を大切にしたものづくり”をテーマに掲げ、“時代が求める味”をめざして時代の変化に即した挑戦を続けている。そのひとつが“おにぎりの具材としての佃煮”の価値を見出し、「おにぎり具材の専門店」としての認知度向上への取り組みである。近年では海外でも、日本のソウルフードであるおにぎりの知名度・人気が高まっている。市場移転後もインバウンドによる活況が続く築地場外市場において、同社は、佃煮に馴染みのない訪日外国人を含め、“おにぎりの具材としての佃煮”の価値を提案。佃煮の持つ可能性・魅力を、築地の地から、国内外に向けて発信している。