

# ご飯にかけても

ご飯にかけてもおいしい「食べるラー油」が一時期、一大ブームを巻き起こしたが、焼き肉のたれ製造販売「藤和商事」（泉佐野市）は、ご飯にかけてもおいしいたれを開発し、顧客からは「子どもがご飯をおかわりするようになった」など評判は上々という。

## こだわりの素材と製法

# 文句なし



「口に含ませてもおいしい」と評判の焼き肉のたれ

# 焼き肉のたれ評判

泉佐野の  
業者開発

たれの名前は「もんべら」られる品質の品物をくたれの極み。3兄弟仕入れ、自社内でミキ第1で、「芳醇甘口」「本辛口」「コク味噌」の3種類。看板商品の「芳醇甘口」は、小豆島の切れのあるしょうゆと大阪・泉州の地酒を使い、多汁で甘いふじりんごや蜂蜜、タマネギなど十数種類の材料をじっくりと煮込んで仕上げる。

全ての商品の特徴を生み出すのは製造過程の「つぶし」の段階。大量生産メーカーでは、りんごジュースやその搾りかすなどを使うことも多いというが、同社では、生で食

ると「とてもおいしいから」と、大阪ならではのえりすべりの商品を販売するインターネットサイト「大阪ミュージアムショップ」の出品を目指して開発した。仕上がりの状態や素材などをより厳選し、「プレミアム感にこだわった」（藤原さん）という。

今月から販売を開始。ごはんにかける食べ方を顧客に提案したところ、子どもの食欲が増すなど、高い評価を得ているという。

藤原さんは「焼き肉を食べていたらご飯が欲しくなるように、ご飯にこのたれをかけていたら肉が欲しくなるような、食と食をつなぐ製品として普及させていければ」と意欲を示している。

3種類とも350gで各1260円。大阪ミュージアムショップでは3本セット（3780円）で販売するほか、同社に直接注文して別々にも購入できる。問い合わせは電話072（467）2529、同社へ。