



鹿児島県

薩摩本枯節のポテンシャルが最大限に引き出された  
極上のうま味の粋（すい）

# 指宿山川本枯節の鰹でんぶ

シンプルでうま味の深い鰹でんぶ  
うま味成分の代表であるイノシン酸が豊富に含まれている鰹節。その最高級品である本枯節が使用されている鰹でんぶには、究極のうま味が宿っている。さらに粒が細かくしっとりしているためご飯とのからみが良いことも大きな魅力で、ご飯のお供にまさに最適。洋食メニューで調味料として使用されるなど、アレンジ次第でその世界はもっと広がる。



鰹節のうま味は  
ご飯との相性が  
良く食が進む

薫匠がつくる薩摩本枯節の鰹でんぶ

名称の由来／鰹節製造が盛んな地域ゆえ生まれた加工品のひとつとして、昔から鰹節の粉を有効活用し、醤油と砂糖でじっくり炊き上げた佃煮が「鰹でんぶ」として親しまれていた。

製法の特徴／生鰹を捌き、切り身を高温で煮た後、骨抜き。燻製乾燥後は2週間ばい乾し、約5か月かけカビ付けを行う。仕上がった本枯節を粉末に加工し、調味料を混ぜ攪拌。

原材料の特徴／一本釣り鰹を原料に「薫匠」（薩摩鰹節職人）が長期間かけ、こだわり抜いて作り上げた本枯節が、鰹特有の上品な香りともコクを生み出している。

品質と安全性／鰹節原料を削り、粉碎、袋詰めを行う工場はHACCP 認証を取得しており、すべての製造工程において食品安全の為に体制が確立されている。

業界とりまとめ団体／有限会社山吉國澤百馬商店 鹿児島県指宿市山川大山 603-7

本場の本物認定  
ココが特徴



有限会社山吉國澤百馬商店  
代表取締役  
國澤 伸二 氏

ご飯とおかず、このオーソドックスな日本食スタイルにもう一品、ご飯にかけたり混ぜたりする「ご飯のお供」と呼ばれるジャンルの注目度が高まっている。納豆、のり、生卵、ふりかけ——確かにこれらのクオリティを上げること、おかずをつくる時間がないときでも豊かな食生活が保たれていると思える。  
醤油をまぶした鰹節をご飯に乗せて食べる「猫まんま」という愛称がつけられた食べ方は、昔からその代表として親しまれていた。これに類似したものとして鰹魚および鰹節製造が昔から盛んだった鹿児島では、一番出汁をとった後の出汁がらを醤油と砂糖で煮て佃煮にしたものが、ご飯のお供やおにぎりの具材の定番だったそう。このクオリティを最上級にまで極めたのが、山吉國澤百馬商店の「鰹でんぶ」だ。うま味が薄く



長い製造工程を経て完成した本枯節

なった出汁がらではなく鰹節からの直接加工、しかも使用される鰹節は最高級品として知られる鹿児島伝統の本枯節——うま味の深さは比類なきものとなっている。  
シンプルでうま味が深く、飽きのこない味  
作り方は鰹節を粉状に削り、醤油と砂糖で炊き込むという至ってシンプルなものだ。日本人であればそれだけである程度の想像できそうなものだが、それだけで語れる味ではないこ

そして鰹でんぶに魅了されているのは日本人だけではない。フランス人がシェフを務める東京のある洋食レストランでは、この鰹でんぶを使ったオリジナルのディップが提供され、食通の間でも好評を博しているという。

日本人なら誰もが認める美味さで贈り物にも最適

「鰹でんぶ」が鰹節のうま味の深さを表現しているの対し、もうひとつ、本場の本物に認定されている「昆布・椎茸入り鰹でんぶ」には、同じくうま味成分が豊富でかつ異なる味わいを持つ昆布と椎茸を融合させていることで、深さに加え幅広い表現されている印象だ。いずれも厳選された素材と手間のかかる製法を貫いてこそ生み出せるクオリティであるがゆえ、追隨する製造者も少なく、価格は一般的なふりかけよりやや高めの設定ではあるが、鰹節がベースだけに日本人であれば誰でもその価値に納得できるはず。お中元やお歳暮で食品の贈り物をする際、相手によって選択に迷うケースは多いが、これならまず間違いなさそう。

とは実際に食べてみればわかる。まず注目すべきは鰹節そのもの。使用される本枯節は、一本釣りした新鮮な鰹を切り身にして煮た後、手作業で丁寧に骨抜きを行い、「薫匠」（薩摩鰹節職人）が約5ヶ月もの期間をかけてカビ付けし、上品な香気とコクを生み出した逸品。その本枯節を粉末状に加工し、化学調味料や合成保存料は一切使わずに、本醸造醤油と砂糖のみを加えじっくりと煮詰める。今では世界共通言語となっている「UMAMI（うま味）」はネーミングの通り日本人が発見した味覚

で、その代表的な成分であるイノシン酸を豊富に含んでいるのが鰹節。同社が製造する鰹でんぶは、そのポテンシャルが最大に発揮されたとも言って良いほどの極上の味わいに仕上がっている。さらに粒が細かくしっとりとしていることで、ご飯とのからみが良いことも大きな魅力。ご飯のお供のジャンルではよく「これがあれば何杯でもご飯が食べられる」という表現がされるが、シンプルで深い味わいであることで飽きがこない鰹でんぶは、まさにそれに該当する。体調が芳しくない時でもこれがあれば食が進みそうだ。

薫匠のこだわりが  
上品な香りと  
コクを生み出す



手作業で丁寧に  
行われる骨抜き



手作業で丁寧に  
行われる骨抜き



本醸造醤油と砂糖のみを加え攪拌する



仕上がった本枯節を粉碎した粉末を投入



おひたしにさっとかければ風味倍增



食卓に一味添える鰹の旨味

## 商品情報

「薫匠がつくる薩摩本枯節の鰹でんぶ」 40g 300円（税別）

「薫匠がつくる薩摩本枯節の鰹でんぶ（昆布・椎茸入り）」

40g 300円（税別）

## 関連団体

有限会社山吉國澤百馬商店  
〒891-0514 鹿児島県指宿市山川大山603-7  
☎0993-34-2490

