

～創業寛政元年、だし醤油のパイオニア「鎌田醤油」の新定番スイーツ～
販売目標の300%を達成！ 醤油×濃厚ミルクによる、塩キャラメルのようなアイスクリーム

「醤油アイス」

2017年6月30日（金）より通年発売開始



鎌田商事株式会社（本社:香川県坂出市 代表取締役社長:鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、北海道産の牛乳と卵、国産丸大豆100%の本醸造特級醤油を使用、塩キャラメルのような味わいをお楽しみ頂ける「醤油アイス」を、期間限定販売において販売目標の300%達成したことを受け、2017年6月30日（金）より、特設サイト（<http://kamagri.jp/ice.php/>）で通年販売いたします。

鎌田醤油株式会社（以下、鎌田醤油）は、1789年（寛政元年）創業以来の家訓「最優等の醤油を作り、社会のお役に立って信用を得る」の心を守って伝統の醤油作りに励んで参りました。1965年に主力商品として、“だし醤油”の販売を開始。累計販売本数約4億（3億9,641万）個（※1）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

多くの世代に醤油を身近に感じてもらいたいという目的のもと、220年以上続く醤油造りのノウハウを活かし、2016年に「醤油アイス」を商品開発。同年5月に坂出蔵元売店、北海道支店において開催したお客様感謝イベントにて、「醤油アイス」を販売したところ、2か所合計で約1,400個が完売。2017年1月には期間限定で全国通信販売を実施。想定約300%の売上を記録し、大きな反響を得たことから、今回通年での販売を決定いたしました。

「醤油アイス」は、北海道十勝の大自然で育った乳牛から搾った牛乳、北海道産のこだわりの卵、鎌田醤油自慢の国産丸大豆100%の本醸造特級醤油が原材料のベースとなっています。また、醤油とアイスクリームを絶妙なバランスで調えた美味しさ、はちみつを隠し味に採用することで上品な味わいをお楽しみ頂けます。醤油とアイスクリームのコラボレーションによる美味しさの理由は、メイラード反応にあります。これは、醤油の色素を形成している、還元糖とアミノ酸・たんぱく質の間で起こる成分間反応を指します。香気を強くし、食べ物を美味しくする反応であり、砂糖を煮詰めてできるキャラメル化に似ています。醤油の香ばしい香りや深いコクとミルクアイスの甘みや旨味により、塩キャラメルのような味わいを実現いたしました。

総務省 家計調査によると、一世帯あたりのアイスクリーム支出金額は、2012年～2016年の4年連続で増加。7・8月が売上のピークとなり年間の売り上げの約30%を占めますが、冬場（1月・2月）の需要は過去4年間で約130%成長しており（※2）、アイスクリームは一年を通じて、人々に楽しまれています。

今求められる味を追求し続ける鎌田醤油の新しいスイーツ。余計なものは加えず、素材全てを厳選し、納得できるまで試作を重ねたこだわりのカマダの「醤油アイス」を是非ご賞味ください。

※1：集計期間1987年～2016年11月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。

※2：総務省 家計調査2012年～2016年

醤油アイス

北海道産牛乳と当社自慢の国産丸大豆使用の濃口醤油とのコラボレーションは、これまでの醤油アイスではご満足いただけなかった方には是非とも召し上がっていただきたい一品です。



鎌田商事商品開発担当者のコメント

「醤油の風味が主張しすぎてもしなくてもいけない、その絶妙なバランスをとるのに苦労しました。他のカマダの商品と同じく、原材料にこだわりぬき、試行錯誤の末、乳化剤不使用にもかかわらず、なめらかな舌触りを実現いたしました。」

お客様の声

- ・鎌田醤油のアイスは醤油感が強すぎず、絶妙なバランスで美味しかった
- ・濃厚なミルクアイスに本醸造醤油の芳しい味わい、完璧な組み合わせ。甘い+しょっぱい=禁断の魅惑の味。一回食べるとこの味がやめられなさそう
- ・みたらしのような、塩キャラメルのような・・・甘さと香ばしさが絶妙

① 厳選された原材料を使用

カマダの醤油と一番相性のよい、十勝の大自然で育った、乳牛から搾ったフレッシュな牛乳と、北海道のこだわり卵を使用

② 醤油とミルクアイスの絶妙なバランス

味の決め手は醤油の風味が生きている国産丸大豆100%の本醸造濃口醤油

③ 乳化剤、安定剤、着色料、香料無添加

原材料はシンプルに。自然素材にこだわりました。



販売期間 : 2017年6月30日 (金)
販売サイト : <http://kamagri.jp/ice.php/>
販売価格 : 80ml x6ヶ入 2800円 (送料・税込価格)

※沖縄は別途送料 1,600円/箱

ご参考:鎌田醤油の「だし醤油」

1965年(昭和40年)、バイオニアとしてだし醤油の販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だしと醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。



ご参考:鎌田商事株式会社／鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年（寛政元年）から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

【鎌田商事株式会社】

- | | | | |
|-------|-------------------------------------|----------|-----------------|
| ■会社名 | : 鎌田商事株式会社 | ■設立 | : 1994年（平成6年）1月 |
| ■所在地 | : 香川県坂出市入船町2-1-59 | ■代表取締役社長 | : 鎌田武雄 |
| ■資本金 | : 1,000万円 | ■社員 | : 120名 |
| ■事業内容 | : 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売 | | |

【鎌田醤油株式会社】

- | | | | |
|----------|-----------------------------------|------|------------------|
| ■会社名 | : 鎌田醤油株式会社 | ■創業 | : 1789年（寛政元年） |
| ■設立 | : 1941年（昭和16年）2月 | ■所在地 | : 香川県坂出市本町1-6-35 |
| ■代表取締役社長 | : 鎌田武雄 | ■資本金 | : 1,000万円 |
| ■社員 | : 130名 | | |
| ■事業内容 | : 各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売） | | |