

報道関係者各位  
プレスリリース

2017年12月8日  
合同会社ソア

## 食の逸品コンクール【料理王国 100選】に、 『ぽんず 職人の技』が選定！

～日本料理職人と障がい者作業所がタッグを組み、初めて授産品が選定されました～

合同会社ソア（本社：大阪府高槻市、代表：川上登、以下ソア）が企画・販売する『**ぽんず 職人の技**』（以下、職人の技）が【**料理王国 100選 2018**】に選定されましたので、ご報告いたします。料理王国100選に「**授産品（障がい者施設で作られた品物）**」が選ばれるのは、**初めての**ことです。

▼「ぽんず 職人のわざ」 <http://soar103.com/>



### ■【料理王国 100選】とは

1994年の創刊以来、一貫して文化としての「食」を見つめ、料理人が真に求める情報をいち早く伝えることを目指してきた食の専門雑誌「料理王国」が、いま注目すべき「食の逸品 100アイテム」を選定するものです。審査員は、厳しい目と舌を持つ有名レストランのシェフ、料理研究家、バイヤー、食のクリエイターなど、食のオピニオンリーダーが務めます。選ばれた商品は、「料理王国」2018年1月号でも紹介されています。



## ■障がい者作業所に仕事を創る「ソア」

時給146円、月給11,190円。これが作業所で働く障がい者の平均的な賃金です。  
これでは障がい者が自立して生きていくことはできません。

障がい者が**魅力ある商品**をつくり、お客様に**適正な価格**で買っていただくことで、**十分な賃金**を得る。それによって、障がい者が自立して生きていけるようにしたい。そんな想いで、代表の川上が、30年携わってきた日本料理の経験を活かし、2017年4月「**障がい者の自立支援プロジェクト**」を起ち上げました。自立支援プロジェクトの第一弾として販売された「職人の技」は、インターネットを通じて販売され、著名料理人はじめ、食にこだわりを持つ方から好評をいただいています。

### ▼著名料理人からのコメント



「こんな綺麗なぼん酢は初めて。  
風味がなくならないように小瓶に入れ  
冷凍して大切に使っています」

レストランアルポルト オーナーシェフ 片岡護さん  
日本のイタリア料理界の巨匠。イタリア・ミラノの日本領事館の  
総領事館付き料理人として修業。その後西麻布に「アルポルト」を  
オープン。テレビ出演、執筆多数。

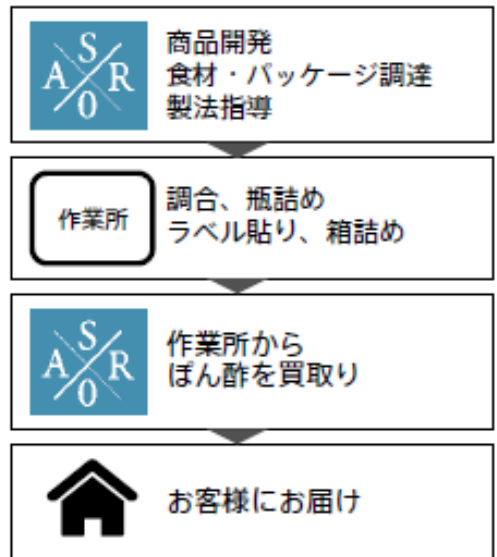


「今までに自然の旨味が最後まで  
引っ張ってくれと感じたぼん酢は  
ありませんでした。」

大阪北新地 弧柳 主人 松尾慎太郎さん  
3年連続ミシュラン三つ星獲得。料理学校卒業後、難波割烹  
「崋川」で修行。料理長まで上り詰め、日本料理 弧柳を開店。  
これからの日本料理界の若きリーダー。

## ■自立支援の仕組み

商品開発や、原材料・パッケージの調達、製法指導などは、ソアが担当します。ソア指導のもと、作業所の障がい者が、調合、瓶詰め、ラベル貼り、箱詰めを行います。ぼん酢ができあがったら、ソアが作業所から適正な価格で買い取り、お客様にお届けします。



## ■商品の特長

### 1.選ばれし調味料、食材

日本各地の伝統職人が代々技に磨きをかけ、一つひとつ丹念に作り上げた最高の逸品です。

口に入れた瞬間大豆の味が広がる  
大豆の旨み成分が凝縮された  
京都老舗料亭御用達  
もち米の旨みが引き立ち上品な甘み  
米作りからこだわった銘酒  
生搾りで品のある香りと酸味を持つ  
日本料理の出汁の最高峰

「茨城 柴沼醤油」  
「関ヶ原 たまり醤油」  
「千鳥酢」  
「愛知 三河みりん」  
「大阪 秋鹿」  
「徳島 すだち・柚子」  
「枕崎 本枯れ鰹節血合い抜き」、「利尻昆布」



### 2.こだわりの製法

#### ◎水出し製法

すだちのフレッシュ感と食材の本来の味を大切にするため、熱を通さない「水出し製法」を使用。さらに、旨みを最大限引き出すため**8日間寝かせて熟成**させています。

#### ◎つるしぼり

絞るときも鰹節の雑味を出さないために、純米大吟醸と同じ「つるしぼり」(※)をしています。  
(※)「つるしぼり」：機械などを使わず、自分の重さのみで絞る伝統的な技法

### 3.熟練した経験から生み出された絶妙な配合

30年料理経験を積み重ね、試行錯誤して作り上げた配合です。  
旨みのバランス、酸味のバランス、**品格のある綺麗なぼん酢**に仕上がりました。

## ■商品概要

- ・商品名 : ぼんず「職人の技」
- ・容量 : 300ml
- ・金額 : 会員特別価格 ¥2,100 (税別)  
<※通常価格¥2,380(税別)>  
送料別
- ・URL : <http://soar103.com/p/item-detail/detail/i1.html>



## ■会社概要

合同会社ソアは、「社会の底上げ」を目指し、食・料理を通して障がい者支援を行う会社です。

- ・社名 : 合同会社ソア
- ・代表者 : 川上 登
- ・所在地 : 〒569-1145 大阪府高槻市富田丘町11-8
- ・設立 : 2016年10月
- ・事業内容 : 障がい者施設への業務請負委託並び販売
- ・URL : [www.soar103.com](http://www.soar103.com)

## ■代表者のプロフィール

川上 登

日本料理歴 34年

浪速割烹「崑川」で調理長を務めた後、「和洋遊食あづま」を開店し、数々のテレビ、雑誌に取り上げられる。

満点テレビ（テレビ大阪）、ドキッ（朝日放送）、魔法のレストラン（毎日放送）、あまから手帖（クリエ関西）、その他地方紙など掲載多数。開業15年後閉店し、現在、培ってきた料理、経営スキルをもって障がい者福祉作業所にて勤務。

その後、障がい者作業所に仕事を創る、合同会社「ソア」を立ち上げる。



## 本件に関するお問い合わせ先

- 企業名 : 合同会社ソア
- 担当者名 : 川上
- TEL : 080-4233-8280
- MAIL : [pr@soar103.com](mailto:pr@soar103.com)