

Press Release

PRODUCT NEWS

新生活を応援！多忙なママ&ずぼら学生に新しい食文化を提案

魔法の調味料で手軽に燻製をプラス

3月14日のワイン試飲会イベントに出展致します。

日本橋にて開催するワインの試飲会にブースを出させて頂くことになりました！



圧倒的燻製香
かけるだけで燻製に！

魔法の調味料

料理が楽しい、こだわりの4種類！

燻製調味料の製造・販売を行う株式会社ふじみや(所在地東京都青梅市野上町 代表取締役:山際敦己)は、こだわりの原材料を使った高級志向の燻製調味料「+KUN」シリーズを、2021年3月14日(日)に日本橋ギャラリーMAMI MITSUDA和モダンStyleにて開催される長野ワインの試飲会にブースを出展致します。ご予約制のイベントとなっておりますので、お申し込みの上ご参加頂きますようお願い申し上げます。

より多くみなさまに新しい燻製の食文化を知ってもらう為、クラウドファンディングサイトのMakuake

(<https://www.makuake.com/project/tokyokunsei/>)にて応援購入者を募集しおよそ目標金額の2倍を集め、現在一般販売に向けて準備中。クラウドファンディングは、3月29日(月)まで開催されており、通常よりも10%~15%ほどお得に購入可能。

商品特長

- 数百種類の醤油と燻製チップを試して辿り着いた燻製度合いが強いこだわりの燻製醤油
- 燻製オリーブ油、燻製BBQソルトなどの燻製調味料でいつもの食事に燻製をプラス
- シュッとひとふりかけるだけで手抜き料理が簡単にプロの味になる時短クッキング



新生活の学生や
忙しいママにぴったり！
かんたんな魔法の調味料が注目
されています。

URL: www.tokyokunsei.jp

Press Release

■イベント詳細

新しいワイナリーさんや、小さな生産者さんを中心に、個性と情熱あふれる7種類の長野ワインとシードルをうきうきしながらじっくりチョイスしたとのことで楽しみです。

日時: 3/14(日)

場所: 日本橋ギャラリー MAMI MITSUDA 和モダンStyle

東京都中央区日本橋3丁目14-1 1F

1部)10:00~10:50

2部)11:00~11:50

3部)12:00~12:50

4部)13:00~13:50

5部)14:00~14:50

6部)15:00~15:50

各回 定員10名(先着順)

東京:3,000円

(当日現金でのお支払い)

お申込み→<https://forms.gle/dk19utdaajV9hxHV7>

※ご予約制のイベントとなっております。当日のご参加は受けかねますので、お手数ですがご予約をいただきますようお願い申し上げます。

■取材可能な人物

代表取締役: 山際敦己



代表取締役: 山際敦己 昭和49年生まれ/47歳 東京都青梅市出身

昭和27年に祖母が設立した醤油せんべい製造販売業の家庭に育った本人は、「青梅に新しい名産品を作りたい」と2年前、さくら香房株式会社から燻製の事業承継を受ける。メイン商品を燻製醤油に定め、全国の醤油を50品目以上燻製のテストを繰り返してきた。醤油からスタートしたこのプロジェクトも塩、オリーブオイルとラインナップも拡充。開発中の燻製マヨネーズと燻製バターの開発費を資金調達するためクラウドファンディングに挑戦。

暮らしのマーケットでも1位になるほどのエアコン清掃業社ブレイクフィットを経営し、そこで得た利益を燻製調味料作り費やしながら商品作りに熱中している。

Press Release

■開発背景

2018年8月、東京都青梅市では唯一の燻製食品メーカーであり燻製豆腐の専門店をしていた株式会社さくら香房の代表船津氏より事業継承の話がありました。山際自身も燻製が好きで地元には何か名物を残したい思いでお話を受けました。しかしながら燻製豆腐の製造は簡単ではなく、豆腐の種類や水分調整など、満足出来る製品作りに没頭している日々が続きました。そんな中、旅先で出会ったのが燻製醤油でした。初めて見る商品でこれを自社でも作れないかと液体燻製装置の作成から始めました。山際の実家は70年以上続く米菓（醤油せんべい製造業）であった為、醤油とは馴染みがあり直感的に燻製醤油の奥深さに気づき「醤油ならもっと改良できる」と思い、豆腐と並行して燻製醤油作りを始めました。

あの醤油とこの燻製チップ、この醤油とその燻製チップ...数百種類以上組み合わせを来る日も来る日も燻製し続けました。2年間経ってやっと納得の行く風味と旨味を実現した燻製醤油を作ることができました。皆様の食卓や食生活に新しい燻製の食文化を届けたいという想いで作りました。是非この機会に新しい燻製醤油や燻製オリーブ油、燻製BBQソルトなどの調味料をお試しください。



<+KUNシリーズ> 下記は一般販売予定価格となります。

商品名	JAN	型番	税抜価格	税込価格
濃口	4571564850012	FJ-KSK-100	¥950	¥1,045
たまり	4571564850029	FJ-KST-100	¥1,200	¥1,320
オリーブオイル	4571564850036	FJ-KO-100	¥850	¥935
BBQソルト	4571564850043	FJ-KBS-100	¥850	¥935
全種類セット	4571564850050	FJ-KGS-4	¥3,850	¥4,235

■株式会社ふじみや 会社概要
代表取締役 山際敦己
所在地 東京都青梅市新町 3-16-15
事業内容 食品製造業
設立 令和2年2月28日
URL TokyoKunsei.jp

お問い合わせ先
株式会社ふじみや
食品製造部 燻製商品お問い合わせ先
TEL: 03-6382-6322
MAIL: info@tokyokunsei.jp