

「豊次郎のつまみ」誕生秘話

■ 酒好き三代の物語

私の祖父・豊次郎は、大の酒好きでした。

その血を受け継いだ父もまた酒を愛し、そして私も当然のように酒が大好きです。

そんな三代にわたる「酒好き一家」の中で育った私は、いつしか考えるようになりました。

——酒に寄り添い、白いご飯にも合うような“最高のつまみ”を自分の手で作れないだろうか。

そうして、鯖節やアーモンド、すりごまを使った試作の日々が始まったのです。

■ 息子の相談

そんなある日、甲子園を夢見て長野県の名門校へ進学した息子から相談がありました。

「寮の食事で、白いご飯がなかなか進まなくて……体重がどんどん落ちちゃうんだ」

生まれも育ちも新潟。

阿賀野市産コシヒカリで育った息子にとって、白いご飯は生活の中心。

それが食べられず痩せ細っていく姿に、私は胸を締めつけられました。

「ご飯を美味しく食べられる方法を、何とか見つけてあげたい」

父としての想いが、職人としての挑戦心に火をつけました。

■ ふりかけとの出会い

そのときふと思い出したのが、試作中だった“鯖節・アーモンド・すりごま”を合わせたふりかけ。

「もしかしたら、これなら……」

息子に託すような気持ちで、そのふりかけを寮に送ったのです。

数日後、息子から電話がありました。

「寮の仲間がみんな『これ、すごく美味しい！』って大喜びしてる。ご飯が止まらないって」

その声を聞いた瞬間、私は確信しました。

この味には、人を元気にし、夢を追う力を支える力がある。

■ 夢を食卓から支える

ふりかけを食べ続けた息子は、みるみる食欲を取り戻し、体重も筋肉も増えていきました。そして再び、仲間たちと甲子園という夢を追いかける姿へと成長していったのです。

あのとき、酒好き三代が受け継いできた「美味しいものを楽しむ心」と、父として「息子を支えたい」という願いが結びついて生まれたのが――

『豊次郎のつまみ』なのです。

■ エピローグ

ただのおつまみでも、ただのふりかけでもない。
それは「家族の物語」と「夢を支える力」がぎゅっと詰まった味。

『豊次郎のつまみ』は、今日もどこかで、
白いご飯をほおぼる笑顔と、仲間と語らう酒の席に寄り添っています。

(有)コトヨ醤油醸造元

担当 小林丈将 (コバヤシタケノブ)

携帯電話 090-4736-6175

〒959-1918 新潟県阿賀野市笹岡 1119 番地

☎ 0250-62-2416

FAX0250-62-0264

e-mail info@kotoyosyoyu.jp

URL <http://www.kotoyosyoyu.jp/>

追伸

現在新潟駅のレルヒぽんしゅ館 COCOCO にいがたで、この豊次郎のつまみ、プレーン味とわさび味が大好評です。また COCOCO にいがたのおにぎり屋さん、笑結（えんむす）様でのおにぎり、弊社の醤油胡麻と豊次郎のつまみのおにぎりが人気 NO1 です。お豆腐、お野菜何にでもかけてお試して下さい。新商品が短期間で、皆様のご指示えられましたこと感謝しております！

今後とも宜しくお願い致します。