



大正14年創業の鰹節メーカーがつくる、風味豊かなダシ醤油の種

関門旨み醤油の種

株式会社 オク

地元をはじめ各地の料亭の味を支えてきた本物の鰹節

大正14年、貿易港として国内外の人々が行き交い栄えていた門司港で株式会社オクの前身となる奥商店は創業しました。当時から乾物を扱うお店は多々ありましたが「原料をしっかりと目利きし、その日の削り立てをその日のうちに届ける」という奥商店の確かな品質へのこだわりは、旅館・料亭・料理屋などから高い信頼を得たそうです。時代は移り、四代目となる奥道雄社長の代になっても、この品質へのこだわりは変わることなく、いまま和食の根幹となるダシを支える削り節の製造販売メーカーとして全国各地に顧客を抱えています。

そんな株式会社オクが北九いとのために開発したのは、家庭にある醤油を注ぐだけで香りと旨味豊かなダシ醤油が出来る「関門旨み醤油の種」。ダシの匠達から特に重宝されているサイズ・厚みの最高級本枯れ節が入った瓶にご自宅の醤油を入れ、2週間冷蔵庫で寝かせると、いつもの家庭料理が数段美味しくなる究極のダシ醤油が出来上がります。創業以来、ずっとプロの料理人が納得するクオリティーの鰹節を突き詰めてきた歴史と技術が詰まった一品です。

ご自宅でお使いの醤油が、料亭の「ダシ醤油」に変身

「関門旨み醤油の種」の使い方として簡単なものでは「冷や奴」「たまごかけご飯」。更なる料理のアレンジでは「鮭と山芋の和えもの」やオリーブオイルを加えた「サーモンとアボカドのカルパッチョ」などが旨み醤油に変えるだけで、濃厚な風味とコクが加わり、いつものお料理が格段に美味しくなります。火を通すとさらに「だし」の豊かな風味が引き立つので「野菜炒め」「煮もの」「焼き飯」にさっと使うのもオススメです。



株式会社オクでは最高の鰹節を削り立ての新鮮さそのままでお客様にお届けするため、原料の目利き・品質管理・下処理・加工といった工程に常に人の手が関わっています。例えば、節を削る刃の微細な調整、季節にあわせた原料の管理などは、熟練の社員たちの永年の経験に裏打ちされた、まさに職人技です。平成26年には創業当時の名を冠した「奥商店」を門司の台所、柳町商店街にOPEN。毎朝工場から直送される削り立ての鰹節が買えるお店として地域の方に愛されています。家庭でダシを取る習慣が減る中、和食文化の継承・食育推進をすすめています。



株式会社オク

〒800-0115 福岡県北九州市門司区新門司3丁目64番地の2

Tel. 093-483-3131 <http://www.oku1925.co.jp>

奥商店柳町店 | 北九州市門司区柳町1丁目8-28