

創業160年の歴史を誇る“老舗の味” 小倉屋山本「モンドセレクション」金賞受賞のご報告 ～2年連続金賞「朝霧」「昆布しょうゆ」初受賞「にしき木」～

昆布・昆布加工品の製造販売を行う株式会社 小倉屋山本(所在地:大阪市中央区、代表:山本博史)の昆布製品が、2009年度モンドセレクションで金賞を受賞いたしました。「朝霧」「昆布しょうゆ」は2年連続、「にしき木」は初めての受賞です。今回の受賞を記念し、該当商品のセット販売を6月より行います。

日本の食文化である昆布製品が、モンドセレクション受賞 小倉屋山本「受賞記念セット」として6月より発売予定

昆布は北海道を主な産地としますが、江戸時代に「天下の台所」と呼ばれる大阪には大量の昆布が集まりました。出汁用昆布に塩昆布、塩ふき昆布や昆布巻など、さまざまに加工されて「なにわの味」として愛されています。小倉屋山本は創業160年、伝統の味を守りながらも「多くの人に昆布のおいしさを伝えたい」という願いを抱き続け、時代や旬に合わせた昆布商品を提供しています。

この度、当社の昆布製品3品が、2009年度モンドセレクション(ベルギー政府主導で1961年に創設された国際品評機関のコンクール)で金賞を受賞いたしました。「朝霧」「昆布しょうゆ」は2年連続、「にしき木」は初の受賞となります。小倉屋山本では、日本の食文化である昆布加工食品の味・品質が評価されたことを記念し、「受賞記念セット」を販売いたします。

写真左より 価格は税込み

【モンドセレクション受賞商品】



(金賞・初受賞)

「にしき木」 840円

上質な昆布にかつおとまぐろの
田麩をまぶした“海の幸昆布”

(2年連続金賞)

「朝霧」 840円

道南産真昆布を使用。極細塩ふ
き昆布の柔らかな口当たり

「昆布しょうゆ」 735円

昆布の風味が活きた、まるやか
で上品な味わいのかけしょうゆ

「受賞記念セット」は、受賞商品である「にしき木」「朝霧」2点を詰め合わせてお届けいたします。小倉屋山本オンラインショップで、お買い求めいただけます。

「小倉屋山本の商品は、普段はあまり昆布を口にしない方にこそ食べていただきたいものばかりです。モンドセレクション受賞を機に、老舗の本物の昆布を味わっていただければ嬉しく思います。」(担当者)

お問い合わせ

お客様フリーダイヤル：0120 - 415214

(受付時間:土・日・祝日を除く平日 10:00～17:30)

ホームページ：http://www.ogurayayamamoto.co.jp/