

【プレスリリース】

報道関係各位

2025年7月23日  
浜弥鰹節株式会社

ヴィーガンめんつゆ『MAGI DASHI（マジダシ）』新発売  
植物性100%で“鰹節の旨味と香り”を再現し、飲食店の訪日客向けメニュー開発を支援  
～年間300万人超の訪日ヴィーガン×世界17兆円市場への老舗鰹節屋の挑戦～

削り節・だし素材の製造・販売を手がける、創業78年の老舗・浜弥鰹節株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役 木村忠司、以下「当社」）は、動物性原料を一切使用せずに、かつお出汁のような深い旨味と香りを実現した、100%植物性万能つゆ『MAGI DASHI（マジダシ）』を2025年7月23日（水）より新発売します。【詳細ページ：<https://magidashi.com/>】

ヴィーガン（完全採食主義者）やベジタリアンに対応した本商品は、湯や水で3~10倍に希釈することで、蕎麦やうどんのかけ汁・つけ汁をはじめ、煮物や丼物、鍋料理など、さまざまなメニューに幅広く使用できます。飲食店におけるメニュー開発・提供を後押しし、インバウンド増加や食の多様化といった市場ニーズへの対応を可能にします。

第1弾として、国内飲食店向けに提供を開始し、11月1日「世界ヴィーガンデー」より一般向け販売を正式にスタート予定。海外展開としては、10月にはドイツのケルンで開催される世界最大級の食品産業見本市「ANUGA（アヌーガ）」、来年1月にはドバイで開催される「Gulfood（ガルフード）」への出展が決定し、国内外での認知度向上と販路拡大を図ります。



### ■開発背景

食の多様化が進むなか、世界のヴィーガン市場は2024年に約6兆円、2032年には17兆円規模へと拡大する見込みです※1。また、年間3,600万人を超える訪日外国人のうち、約300万人がヴィーガンであると推定され※2、宿泊や外食産業にとってヴィーガン対応は急務となっています。



一方で、日本の飲食店では「昆布や椎茸だけでは旨味や香りが物足りない」「手間やコストの割に品質が安定しない」といった、和出汁のヴィーガン対応に課題を抱える現場が多く存在します。さらに、多くの和食店では「鰹出汁」がメニューの基盤となっていることも多く、動物性を排除したまま“本物の味”を再現することは困難でした。

こうした課題を解決するため、創業78年の鰹節メーカーである当社は、長年培った出汁の知見から、「鰹の旨みと香り」を植物性100%で再現した万能つゆ『MAGI DASHI』を開発しました。

### ■新商品『MAGI DASHI（マジダシ）』概要

『MAGI DASHI』は、動物性原料・着色料・香料・化学調味料は一切不使用で、湯や水で希釈するだけで、蕎麦やうどんのかけ汁・つけ汁、和食全般に対応可能な“万能つゆ”です。和食に欠かせない鰹出汁を、鰹を使わずに再現したので、創業78年の鰹節・だしの専門メーカーである当社が、長年培ってきた出汁の知見と風味設計の技術をもとに、植物由来の原料のみで鰹出汁の風味と旨味を再現しました。



従来の鰹出汁と置き換えて使用することができ、鰹出汁の味わいを保ちながら、ヴィーガンやベジタリアン、訪日外国人観光客など、多様化する食ニーズに対応したメニュー開発に活用することができます。特に、湯や水で希釈するだけで使える点のほか、常温で365日の長期保存が可能な点などから、飲食店にとって煩わしい手間もなく、わずかなコストアップで簡単にヴィーガンメニューを導入できるため、先行実施したサンプル配布で飲食店、ホテル、外食チェーンを中心に多くの反響があり、すでに導入に向けた商談が進んでいます。

- ・商品名：MAGI DASHI (100%植物性万能つゆ) カツオタイプ
- ・価格：5,600円（税別）
- ・内容量：1.8リットル
- ・原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）（国内製造）、水あめ、砂糖、香味調味料（酵母エキス、発酵調味料、マッシュルームエキスパウダー、食塩、大豆ペプチド）、たん白加水分解物、発酵調味料、こんぶだし、食塩、酵母エキス
- ・購入対象：飲食店、ホテル、外食チェーンを中心とした販売ですが、個人の購入も可能です。
- ・購入方法：お問い合わせページ（<https://magidashi.com/contact>）よりご連絡願います。
- ・商品ページ：<https://magidashi.com/>

・特徴：

1) ヴィーガン・ベジタリアン完全対応

定番料理など既存レシピを置き換えるだけで、味・香り・彩りを保ちつつヴィーガンメニューの提供が可能。多国籍ゲストなど新規顧客の獲得へ

2) 簡単調理、常温で365日の長期保存が可能

湯や水で希釀するだけですぐに使える“万能つゆ”で、仕込み時間を大幅短縮可能。経験不要で味ブレなく、人件費や光熱費カットにも寄与

3) 老舗鰯節企業が長年の知見をもとに、植物性原料のみで鰯の旨味と香りを実現

創業78年の鰯節企業の3代目代表が構想から5年かけて開発。ポイントは旨味と芳香のバランス



## ■今後の展望

第1弾の国内飲食店向け提供に続き、11月には一般販売を予定し、海外展開は、10月にはドイツで開催の世界最大級の食品産業見本市「ANUGA」、来年1月にはドバイで開催の「Gulfood」への出展が決定しているほか、現在、国内商社を通じ、世界各国でテストマーケティングを実施しています。

これらの施策を通じ、初年度は4,000本の販売を目標とし、2027年度には新規事業売上8,000万円の達成を目指します。さらに、パウダータイプ製品の開発や、当社が長年培ってきた「香り」に関する技術を活かし、究極の旨味と芳香の追求にも取り組みつつ、持続可能な食文化の創出に貢献してまいります。

## ■報道関係向け試食体験会を開催

本商品発売を記念し、報道関係者向けの試食体験会を2025年7月23日に「つるとんたん UDON NOODLE Brasserie 六本木」にて開催しました。当日は、『MAGI DASHI』を使ったうどんやスープの試食に加え、浜弥鰯節代表 木村より開発背景の説明、また、つるとんたん運営のカトープレジャーグループ 取締役 総料理長 安富敬三氏との対談を通じて、インバウンドの現場で感じるヴィーガン対応の実情などを解説しました。



## ■浜弥鰯節株式会社 代表取締役 木村 忠司（きむら ただし）コメント

当社は戦後間もない1947年の創業以来「体と心に優しい出汁文化を次の世代へつなぐ」ことを信念に、鰯節ひと筋に歩んできました。しかし、インバウンドの拡大やヴィーガン、ベジ食の多様化が進む中で、「和食の基礎の出汁文化が“鰯節ありき”的ままでは、世界中の方々にニーズはあっても届けられない」といったジレンマが、今回の開発の出発点でした。



「鰯節を使わずに、鰯節の旨味と香りをどう再現するか」

それは、鰯節メーカーとして自らの“アイデンティティ”に相反するような取り組みでした。『植物性のみで、鰯だしのUMAMIと香りの再現性』にチャレンジし、たくさんの方の協力や何度も試作を経て、納得できるものになりました。

試作品を飲食店の皆さんにお持ちした際、「すごいね！こんな商品待っていた」「これ、鰯入っていませんよね？」という反応をたくさんいただき、社会的ニーズの確信を得ました。

今後は、宗教上の規制（ハラール）や鰯節の輸出規制国（ベンゾピレン規制）にも、この製品で日本のUMAMI文化を届けたいと思っています。現在出展が決まっているドイツ「ANUGA」やドバイ「Gulfood」をはじめ、世界中の食の現場で『MAGI DASHI』を手に取っていただけるよう販路を広げていきます。そしてなにより、予防医学にも通じる『薄味で美味しい和の食文化』を世界中の多くの人に楽しんでいただける。そんな時代の“橋渡し役”となる製品にしていきたいと思っています。

### ・プロフィール

大学卒業後、不動産販売の会社に就職し、仕事の基礎を学ぶとともに、営業力を磨く。その後、祖父が創業した浜弥鰯節株式会社に入社。平社員からスタートし、製造から営業まですべての仕事を経験する。また、2009年に食育インストラクターの資格を取得。「勝男武士」を名乗り、さまざまな場で「食育＆だしのとり方」講習会を通算1000回開催し、鰯節を通して日本の食文化の魅力を発信する。



2015年に3代目代表取締役に就任。飲食店、ホテル、食品メーカーへの卸業務のほか、鰯節の未来を考え、一人暮らしや家庭などで使いやすいだしパック、ふりかけなどの新製品の開発にも力を注ぐ。2020年には大阪大学発企業と共同で「香りプロジェクト」を立ち上げ、鰯節の新たな可能性に挑み続けている。

※1 Survey Reports 合同会社 2024.12 レポートより参照

<https://www.surveypororts.jp/industry-analysis/vegan-food-market/1037590>

※2 International Market Analysis Research and Consulting Group より参照

世界中の企業や政府機関に向けて、市場調査レポートを提供しているリーディング企業

<https://www.imarcgroup.com/report/ja/japan-vegan-food-market>

## ■会社概要

会社名：浜弥鰯節株式会社

代表者：木村 忠司

創業：1947年1月

本社：大阪市生野区鶴橋2-5-18

資本金：2,000万円

事業内容：削り節・ダシパック製造卸

URL : <https://hamaya.biz/>

本件に関するお問い合わせ先  
浜弥鰯節株式会社 広報：吉崎（よしざき）  
TEL：06-6731-4385 / MAIL: info@katsuobusi.com