

今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

第6回日本ベジタリアンアワードにノミネートされた、
株式会社アンビカコーポレーション代表のヒンガル・ニッティン
さんを、橋本晃一がご紹介いたします。



㊤株式会社アンビカコーポレーション
展示会出展時のブース

㊦ベジ&ヴィーガン
アンビカショップ西葛西店



ベジ&ヴィーガンアンビカショップ
㊦新小久保店、㊧蔵前店



今月のベジーさん

～株式会社アンビカコーポレーション
代表取締役、インド・ムンバイ出身～

ヒンガル・ニッティン さん

● Ambika Corporation ●

1995年来日した当初は、ベジタリアンなので食べ物について苦労され、その頃はまだ「ベジタリアン」を理解してくれる人も少なかったそうです。90年代に段々と東京に住むインド人世帯も増えてきてみな食事に困っており、そうしたこともあって、1998年来日前から抱いていた「日本にインドの食文化を伝えたい」という熱い思いを実現するため、株式会社アンビカコーポレーションを設立されました。社名の「Ambika」は、ヒンディー語で母親という意味をもち、大地の女神を表す言葉です。インドの家庭で親しまれてきたそのままの味を、家族をもてなすように、日本の皆さんにお届けしたいという私たちの思いが込められた名前です。

● Create Joyful times for lovers of Indian food ●

これまで Create Joyful times for lovers of Indian food (インド食品を愛する人々に歓びに満ちた時間を提供する) をビジョンに日印の両国に拠点を構え質の高い商品提供を行ってきました。現在は、大正10年に設立された公益財団法人日印インド商工協会の理事も務めながら、食文化を通してインドと日本と結ぶ架け橋となるようさまざまな活動を行っています。

●ベジタリアン食材店として出発●

アンビカは、1998年に南千住の小さなガレージからスタートして、最初は御徒町周辺のインド人世帯を対象にしていますが、インド料理やアジア料理のレ스토랑が増えていく中でスライス販売店としては国内最大規模に成長、これまでの取引先は4000社を超えるようになりました。1999年にはオンラインショップを開始し、2006年に今の

本社のある蔵前に移転しました。そのときにベジ&ヴィーガンショップ蔵前もオープンして、現在では西葛西と新小久保に3店舗を運営しています。

設立当初から、インドからスパイスや豆をコンテナで仕入れていて、あくまでベジタリアンの食材店としてノンベジの商品は扱っていませんでした。

日本の商品でもベジタリアン商品があれば取り扱います。日本でも今ではアレルギーの関係で食品に何が使われているかわかりや

すくなりましたが、10年程前までは肉や魚が使われているのがすぐわからず調べるのも苦労されたそうです。

●インドをもっと身近に●

2020年に新ブランドを発表されました。「Bringing India Closer」(インドをもっと身近に) をコンセプトに、FRESHNESS (鮮度)、PURITY (純度)、QUALITY (品質) を基準として、ベジタリアン製品に特化した商品ラインアップはスパイス、ドライハーブ、豆類、



扱インド食材は、スパイス、ドライハーブ、豆類、小麦粉、オイル、ナッツ、各種調味料、ワインまで500種以上 (POPのアンピカ文字が可愛い)



取り扱っている商品の中でも、生野菜についてはインドから空輸しています。多種多様な野菜を食すインドですが、日本に輸入できる種類には制限があつて難しい。

●インド食材としての野菜●

アンピカの商品はハラルフードを求められる方やヴィーガンの方を含め、**食への意識や関心が高い方**に、ニッティンさん自身ベジタリアンとしてお勧めする食材だとのこと。

小麦粉、オイル、ナッツ、さまざまな調味料、インドで作られたワインなど、500種以上と幅広く取り揃え、昨今ではヴィーガン対応製品は全商品の約9割程になるそうです。

**アンピカ
ベジ&ヴィーガン
ショップ蔵前**

- 住所 / 111-0051 東京都台東区蔵前 3-19-2 アンピカハウス 1F
- 営業時間 / 11:00~20:00 年中無休 (年末年始を除く)
- 電話 / 03-6908-8077
- メールアドレス / shop@ambikajapan.com
- URL / <https://shop.ambikajapan.com/>

【英語版】NHK World Documentary
<https://bit.ly/3F6dBOY>
こちらは動画でご覧いただくことが可能です。

しかしインドや南アジアでしか栽培していない野菜でもなるべく新鮮で美味しい食材をお届けした

いと考えられ、日本の契約農家さんとインドの野菜作りに取り組み始めておられます。

最初の挑戦として青唐辛子の栽培を手掛けられましたが、収穫の時期など農家さんとともに試行錯誤を重ね、とびきり辛い青唐辛子を収穫することに成功されたそうです。これについては、NHKのドキュメンタリー番組として取材・放送されました(上記囲み内参照)。

好評 違いがわかる無浸漬豆腐原料

元祖 大豆まるごと原料 **きん豆**
熟成大豆原料 **ジュクセイ豆**

必ずお役に立てます
弊社ホームページをご覧ください

株式会社 第一タンパク <http://www.daiichitanpaku.co.jp>
〒380-0928 長野県長野市若里4-16-17 TEL:026-224-8445 (代表)

<協会事務局>
〒532-0003 大阪市淀川区 宮原 1-19-23-1317
☎06-6868-9860
<http://www.jpvs.org>

認定NPO法人日本ベジタリアン協会
橋本 晃一 (事務局長)
日本ベジタリアン学会プレゼンテーション賞受賞
大阪市立大学大学院修了・修士 (都市政策)