

# 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？



燻製おかき



ギフト商品



東京あられ

東京・浅草で100年続く米菓メーカー、  
王様製菓株式会社 代表の島田 詠さんを、  
杉山さおりがご紹介いたします。



## ●手間をかけて守る おかきのかたち●

東京・浅草に本社を構える**王様製菓株式会社**は、大正13年創業、100年を超える歴史を持つ米菓メーカーです。おかきを中心とした商品は、都内の有名百貨店や品質志向の高い小売店、駅や空港などで広く展開されています。「おかきとおせんべいは違います」と語る代表の**島田詠さん**の言葉には、おかきへの強い思いがにじみます。

「選  
浸蒸搗冷切乾燥」という8つの  
おかきは、もち米を原料に「選  
強い思いがにじみます。」  
乾燥させ、火を入れて仕上げる。  
工程を経て作られます。選び、  
浸し、蒸し、搗き、冷やし、切り、  
乾燥させ、火を入れて仕上げる。  
完成までに7〜10日ほどを要し、  
一つひとつの工程が食感や味わ  
いを生み出します。同社では、  
この製法を大切に守り続けてき  
ました。

「安  
暇を厭わないこと。それが基本  
だと考えています」と島田さん。  
化学調味料に頼らず、素材の  
持ち味を生かすことも、その延  
長にあります。人気の大判おか  
きも、お客様の要望に応える中  
で作り続けてきたものです。手  
間のかかる製品でありながら、  
求める声に伝えてきたことが、  
同社の強みになっています。

## ●お客様に伝える中で 広がった味●

食の多様性への取り組みは、  
**ハラール対応**から始まりました。  
海外からのニーズに応えたいと  
いう思いのもと、ANAの機内  
食やラウンジにも採用され、10  
年以上提供が続いています。  
条件に合わせるだけでなく、  
味そのものを整えてきた点が特  
徴です。海外の方の嗜好を踏ま  
え、甘みや風味のバランスを調

## 今月のベジーさん

島田 詠さん

～王様製菓株式会社 代表取締役社長～

### ●プロフィール●

1963年2月12日、富山県富山市生まれ。

1986年3月、京都大学法学部卒業。

同年4月、株式会社日本興業銀行（現株式会社みずほ銀行）入行。2014年10月、株式会社富山第一銀行入行。2019年4月、同行 地域部長。2024年4月、王様製菓株式会社 代表取締役社長（現職）。

王様製菓は、大正13（1924）年の創業以来一貫して「手間暇かけた伝統製法」を追求し、東京・浅草の食文化に根ざした米菓づくりを続けてきました。原料となる国産米へのこだわりはもちろん、地域ごとの味覚の違いや世代ごとの嗜好変化を丁寧に捉え、伝統と革新を両立させた商品開発を行っています。

近年は、人気の贈答用商品「海日和山日和」「いろはおかき」はもとより、「浅草シリーズ」等カジュアルな袋物商品まで多様なラインアップを展開するとともに、独自の味づくりにも挑戦しています。

また、製造工程の改善や品質管理の高度化を進め、安全で安定した製品供給を実現しています。これからも、伝統を守りながら新しい価値を創造し、日常に寄り添う美味しい米菓を提供し続けます。



定番袋商品



王のかきたね



大〇揚餅

● **変わらない原点を**  
● **これからも**

同社では、原料や製法を重視する方が増えてきていると、近年の変化を受け止めています。店頭では「**ヴィーガンの方に贈りたい**」といった声も聞かれるようになり、新たな関心の広がりも感じられています。

整しながら、「おいしい」と感じてもらえる仕上がりを追求してきました。「**東京あられ**」として展開される商品では、海苔味が人気を集めているという話からも、対応商品であっても美味しさが重視されていることがうかがえます。

こうした対応を起点に、**ベジタリアンやグルテンフリー**といった選択肢にも広がっていきましました。醤油も重要な原料の一つとして使い分け、**産地指定のたまり醤油**を採用することで、一般的な醤油に含まれる小麦を用いずに**グルテンフリーを実現**しています。たまり醤油に含まれる大豆のうま味が、味に奥行きを生み、おかきの香ばしさを引き立てています。



技と粋のおかきづくり  
**王様堂本店**  
王様製菓株式会社  
東京都台東区千束 2-6-8  
公式サイト：<https://www.osama-do.co.jp/>




王様堂本店 看板  
王様堂本店 外観

こうした流れを受けて、「食の安全に気を配る方が増えていくことは、自分たちにとっても追い風だと感じています」と島田さんは話します。日本から海外へ向かう方のお土産として選ばれる場面も増えてきました。

お客様に喜んでいただけるものを、喜んでいただけるお客様がいる場所へ届けたい。こうした

た考えを大切に、「浅草で育んできた味わいを、これからは若い世代にも広く伝えていきたい」と島田さんは話します。

**手間を惜しまないものづくりと、安心・安全へのこだわり。**

このおかきを好きだと思ってくださる方が一人でも増えていくことが、王様製菓のこれからのつながりです。




あなたのそばにいつでも、もっととうふ

**MotTOFU**  
モットーフ



<協会事務局>  
〒532-0011  
大阪市淀川区西中島  
5-7-25-505  
☎06-6868-9860  
<http://www.jpvs.org>

認定NPO法人日本ベジタリアン協会  
**杉山 さおり (評議員)**  
株式会社 TAOSYS 代表取締役