

< 報道用資料 >

紀文 魚河岸あげ大解剖！

～ふんわり柔らかな豆腐と白身魚のさつま揚げ、その秘密に迫る～

目次

はじめに / 魚河岸あげとは？	1p
第1部 「魚河岸あげ」誕生の秘密 ～開発から看板商品になるまで～	2～4p
第2部 魚河岸あげファンがその魅力を語る！ 川原泉さん描き下ろし漫画	5～6p
紀文おすすめ！ 魚河岸あげレシピ	7p



川原さんオリジナルのメニュー
レシピは6pに！

ドーム状の半月型が特長の「魚河岸あげプレーン」

2008年11月

この資料に関する問合せ先
株式会社紀文食品 広報室
〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7
TEL.03-6891-2751 FAX.03-6891-0706
紀文ホームページ <http://www.kibun.co.jp>

はじめに

「魚河岸あげ」は紀文オリジナルのさつま揚げで、1985年以來、今年で発売24年目を迎えるロングセラー商品です。

さつま揚げには、小判型やボール型、野菜入りなどのさまざまな種類がありますが、魚河岸あげは、豆腐と白身魚のすり身を合わせた半月型のさつま揚げです。今までのさつま揚げにはない柔らかな食感とクリーミーな舌触りが特長です。

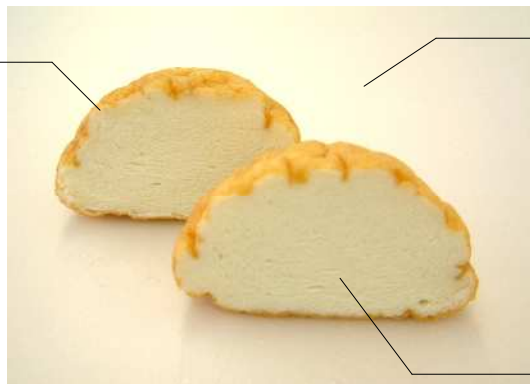
発売直後から飛ぶように売れた魚河岸あげ。長年愛され続けており、現在では、多くの家庭で食べられているほか、一部のおでん専門店でも、「魚河岸あげ」という商品名のままおでん種のひとつとして販売されるなど、さつま揚げの新しいジャンルを確立しています。

本資料では、紀文を代表する魚河岸あげをあらためてご紹介するとともに、その誕生の秘密を探ります。大豆と魚の栄養を含んだ練り製品の開発のきっかけから、独特のコシと歯ごたえ、柔らかな食感が誕生した経緯、ユニークな形状に至るまでの苦労点など、魚河岸あげのおいしさの原点に迫ります。

さらに、ご自身の作品の中でも“魚河岸あげファン”を公言する、漫画家の川原泉さんに、本資料のために描き下ろしていただいた作品で、魚河岸あげの魅力を語っていただきます。併せて、初公開となる、川原さんおすすめのレシピも紹介していただきました。

魚河岸あげとは？

こんもりとした半月型と、シュークリームの皮のような表面が特長。



味の含みがよいので、おでんをはじめとした、鍋ものや煮ものにぴったり。

豆腐と白身魚からできているので、中は白く、食感はふんわり。



川原 泉（かわはら・いずみ）さんプロフィール

鹿児島県生まれ。昭和58年、「たじろぎの因数分解」でデビュー。

卓抜な着想と意表をつく設定、つねに読者の死角へと向かうストーリー展開でカリスマ的人気を博す。

代表作に、「甲子園の空に笑え!」「美貌の果実」「笑う大天使^{ミカエル}」（いずれも白泉社）など多数。現在、メロディ（白泉社）にて活躍中。

学生から主婦世代まで、幅広いファンを持つ川原泉さん。哲学的な作風と他にはない独特の世界観が人気です。

ご自身の代表作でもある「メイプル戦記」のコラムで、エッセイ「小人たちが騒ぐので」（ともに白泉社文庫）でと、作品中にたびたび魚河岸あげを登場させてくださるほど魚河岸あげ好きの川原さんは、「東京で見つけた“うまいものベスト3”に入る大好物」とおっしゃっています。

今回の描き下ろし漫画では、魚河岸あげに対する熱い想いと、川原家定番の魚河岸あげメニューをご紹介します。

第1部 「魚河岸あげ」誕生の秘密 ～開発から看板商品になるまで～

今年で発売 24 年目を迎える、「魚河岸あげ」。
今では紀文を代表する新しいタイプの練り製品として、
多くの方々からご愛顧をいただいています。
ここでは、そんな「魚河岸あげ」がどのように生まれたのか、
その開発秘話から看板商品となるまでの道のりをご紹介します。

開発のきっかけ

「すり身+豆乳」で健康に役立つ商品を

魚河岸あげが誕生したのは 1985 年。健康飲料として豆乳が注目され、空前のブームとなった年でした。

紀文は、豆乳の高い栄養価はそのままに、おいしく、飲みやすくする加工技術を生み出し、先駆メーカーとして売り上げを伸ばしていましたが、同時に、豆乳をもっと摂ってもらうにはどうしたらよいかを思案していました。そこで想起したのが、豆乳とすり身を合わせた新しいタイプの練り製品。その日から開発担当者と技術者たちの試行錯誤の日々が始まりました。

最初に発売したのは、既存の練り製品に豆乳を加え健康感を訴求したシリーズでしたが、既存商品との住み分けがうまくできず、一年限りの販売となってしまいました。

しかし、ヘルシーな豆乳と低カロリーなすり身、良質なたんぱく質を豊富に含む両者を組み合わせ、生活者の健康に役立つ商品を作りたいという想いは高まる一方でした。

きっかけは発想の転換！？

研究を重ねるなか、魚河岸あげが誕生したのは本当に偶然で、魚河岸あげの生みの親である開発者のちょっとした遊び心がきっかけでした。

練り製品のおいしさは“アシ”と呼ばれる弾力だと言われていますが、開発を進めていくなかで、技術者たちは豆乳を加えながらもいかに“アシ”を出すかを苦心していました。

ところが当時、商品開発の担当は、技術者たちの“アシ”へのこだわりには全く気を止めずに、ふらりと立ち寄った開発室で、「豆乳を食べてもらう商品なのだから、すり身に豆乳を加えるのではなく、豆乳にすり身を加えて固めてみてはどうだろう」と考えたのです。早速、豆乳にすり身を少しずつ加え、もったりとしたところで、丸めて手近にあったフライヤーに入れて揚げてみました。こんがりときつね色に揚がったすり身を食べてみると、甘みがあって舌触りは滑らか、今までにない美味しさに驚いたそうです。すぐに当時の上司の所へ持って行き試食をしてもらおうと、即、商品化のゴーサインが出ました。

まさに、それまで思いつかなかった、逆転の発想から生まれた商品だったのです。

販売への道のり

すり身&豆腐の配合比がおいしさのポイント

商品化が決まってからは、すり身の魚種や豆乳との配合比率、揚げ色をいかにきれいに出すかなど、さまざまな試作を繰り返しました。

なかでも、従来の練り製品にはないふんわりと滑らかな食感を大事にしたかったので、配合については特に熟考しました。また、最初の試作では豆乳の原料になる原豆乳を使用していましたが、全国どの工場でも作れるように、最終的には豆腐へ変更して商品を完成させました。現在でも豆腐を使用しています。



1987年当時の新聞広告
魚と豆腐で出来ていることを強調しました

ネーミングの由来は、紀文創業の地の“築地”から

一見、がんもどきのように見えることから「築地の豆腐屋が、豆腐にすり身を加えて新しいタイプのがんもどきを作った」というストーリー設定を採用し、“築地”が“魚河岸”とも呼ばれることから、「魚河岸あげ」と命名しました。築地は紀文の創業の地でもあり、そんな思い入れも込められています。

実は、販売前には、さほど人気が出るとは期待していなかったため、包装も専用のものは作らず、トレーは大福に使っている透明のプラスチック製を使用していました。ところが、当時、発泡スチロール製のトレーが多かった練り製品売場では、それが逆に目をひいたようで、バイヤーたちからは「容器と形で売れた」という声があがったほどでした。

独特の半月型は、アイスクリームディッシャーを使って成形

魚河岸あげはその柔らかさから成形が難しいのですが、当初は専用の機械を導入する予定もなかったため、いろいろ試した結果、アイスクリーム用のディッシャーを使ってひとつひとつ手作業で形を作ることになりました。

それが、魚河岸あげの特長でもある、かわいらしくどこか上品な半月型を生み出すことになったのですが、その一方、他の練り製品に比べて、製造に時間と手間がかかるといった難点もありました。

紀文を代表するロングセラー商品へ

注文殺到！たちまち人気商品に

ようやく体制がととのい、プレーン、五目、鶏そぼろの3種のラインアップで販売を開始した魚河岸あげですが、発売直後からたちまち人気商品となり、生産が追い付かなくなるほど注文が殺到しました。

まさにうれしい悲鳴でしたが、その反面、工場では生産増加に伴い作業員に大きな負担がかかるようになっていました。それでも、できる限りたくさんの食卓に美味しいものを届けたい一心で、社員一丸となり力を尽くしました。時には、開発者や技術者たちがアイスクリームディッシャーを握りしめ、製造ラインに立つこともありました。

そんな日々が続くなか、間もなく、作業員の負担を軽くし、安定した供給をするため、成形も可能な専用の機械を導入しました。

現在は攪拌から成形、パッキングまでをほぼオートメーションで行っていますが、当時、魚河岸あげを支えたのは、まさに工場作業員たちの奮闘のおかげだったと言えます。

今年で発売24年目、紀文の看板商品へ

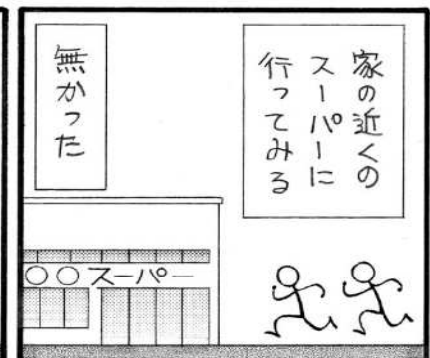
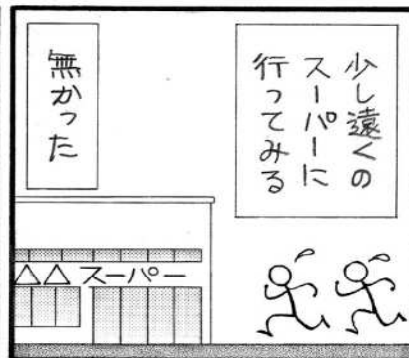
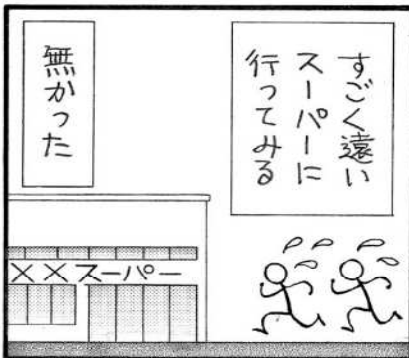
そんな魚河岸あげも今年で発売24年目を迎え、紀文のロングセラー商品へと成長しました。

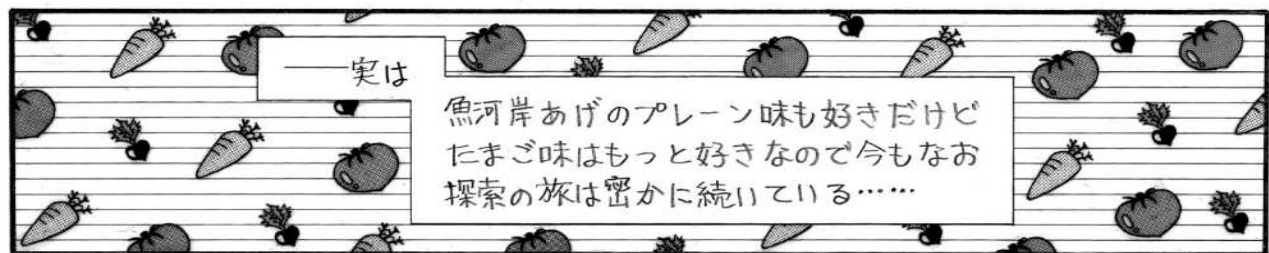
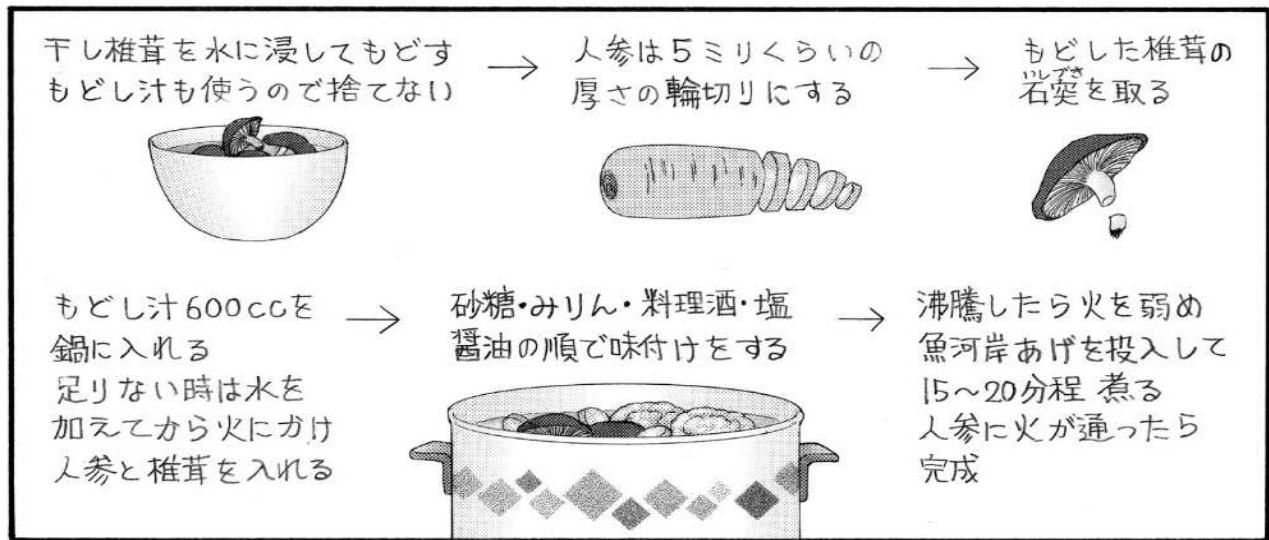
ふんわりとした独特の食感にはファンも多く、家庭ではそれぞれ工夫して、さまざまな料理に使っていただいているようです。他にも、おでん種としてはおでん専門店メニューのひとつとして登場するほど、すっかり定着しています。

現在は、プレーンの他に、ひと口サイズで海老や野菜を練り込んだ「ひとくち魚河岸あげえび」「ひとくち魚河岸あげ鶏五目」の2種を販売しています。このシリーズの発売によって、より魚河岸あげの食シーンが広がったと言えます。

これからも、魚河岸あげが皆さまにご愛顧いただけるように、よりおいしさや使い勝手を追求したりリニューアルを行い、紀文の看板商品として一層充実させていきます。

第2部 魚河岸あげファンがその魅力を語る！





1:「魚河岸あげ 玉子」は現在、限定エリアで販売をしています

©川原 泉/白泉社

2: 当漫画は、故郷の九州で、「魚河岸あげ」が食べたくなり探し求めた頃の事を、本年(2008年)に描き下ろしたものです。従って、現在(2008年)は、漫画に描かれている販売店舗とは異なります。(紀文食品注釈)

ふんわりとした食感や味染みのよさから、おでんや鍋もの、煮ものなどにぴったりの魚河岸あげ。そのままでもおいしいので、さっと炙ったり、サラダに使うのも便利です。

ここでは、紀文がホームページでご提案している、魚河岸あげを使った和風や中華風などのさまざまなメニューをご紹介します。

また、一押しレシピとして、ふわふわの魚河岸あげとあんかけの相性が抜群の「魚河岸あげのきのこあんかけ」をご紹介します。



「魚河岸あげのじゃこ辛ぼん」

カリカリのじゃことなめらかな魚河岸あげ、食感の組み合わせが楽しいメニュー。おつまみにぴったりです。



「魚河岸あげとなすのマーボー風」

魚河岸あげをピリ辛のマーボー風に仕立てました。白いご飯と相性ぴったりです。



「魚河岸あげと水菜のサラダ」

魚河岸あげと水菜、大根おろしをポン酢しょうゆで和えるだけの簡単レシピ。さっぱりと召し上がれます。



「魚河岸あげのきのこあんかけ」

材料：4人分

魚河岸あげ	1パック	A)だし汁	カップ 1
人参	20g	砂糖	小さじ 2
しいたけ	2枚	しょうゆ	小さじ 2
えのき	1/2パック	酒	小さじ 2
しめじ	1/2パック	塩	小さじ 1/5
万能ねぎ	2〜3本	片栗粉	大さじ 1/2
		水	大さじ 1

作り方

1. 魚河岸あげは4等分にする。人参は太めのせん切り、しいたけはせん切りにする。えのきは長さ2等分にし、しめじは小房に分ける。
2. 鍋にAの調味料を煮立て、人参を加えて1〜2分間煮たら、魚河岸あげ、しいたけ、えのき、しめじを加えて、さらに2〜3分間煮る。
3. 水溶き片栗粉を加え、加減を見ながらとろみをつける。
4. 器に盛りつけ、小口切りにした万能ねぎを散らす。

<魚河岸あげシリーズラインアップ>



魚河岸あげプレーン
< 200g / 239円(税抜き) >



ひとつち魚河岸 鶏五目
< 180g / 229円(税抜き) >



ひとつち魚河岸 えび
< 180g / 229円(税抜き) >