

主婦の知恵が生んだSauceの魅力

ブルドックソース株式会社 代表取締役社長執行役員
イカリソース株式会社 代表取締役社長

石垣 幸俊



ホツとするおいしさを世界へ伝える

長年食卓で愛されてきた。これが肉、魚、野菜、会社の前身)「もソース、ソースは各社の製造方法や原材料(香辛料、野菜や果物、酢他)の配合の違により風味、味、世界各国に輸出する時代になりました。

たソースの原点は、主婦が食べ物を大切に作る知恵から始まりました。ウスターソースはイングリッド中央部、ウスター地方のウスター市で、はじめに造られたのでその地名をとってウスターソースと呼ばれているのです。昔、この地方の文化や食文化に好奇心や憧れをもつ時代でした。この2つの会社は明治、大正、昭和、平成、令和と5つの時代にわたって、1923年関東大震災、戦時中、戦後、1995年阪神・淡路大震災等の消費が多い粉もの文化が根強い地域ではウスターソースや好み焼き、たこ焼き、お好み焼き、たこ焼、パイス、そして多くの努力でできています。素晴らしい調味料です。

とある家庭の主婦が、余った野菜や果実の切れ端を捨てずに香辛料をふりかけ、腐らぬよう塩や酢を混ぜ壺に入れておきました。数カ月して台所を整理した折に壺を取り出し、蓋をとり味見をしたところ野菜や果実が自然に溶けだし、食欲をそそる良い味になっていまし

た。これが肉、魚、野菜、会社の前身)「もソース、ソースは各社の製造方法や原材料(香辛料、野菜や果物、酢他)の配合の違により風味、味、世界各国に輸出する時代になりました。

この2つの会社は明治、大正、昭和、平成、令和と5つの時代にわたって、1923年関東大震災、戦時中、戦後、1995年阪神・淡路大震災等の消費が多い粉もの文化が根強い地域ではウスターソースや好み焼き、たこ焼き、お好み焼き、たこ焼、パイス、そして多くの努力でできています。素晴らしい調味料です。

ブルドックソース、イカリソースともに創業から120年の年月が過ぎましたが、これらどんなに時代が変わっても、世の中の嗜好が変わっても、我がグループのソースを食卓に置いていたでける限り、おいしさだけでなく安全、安心そして健康をお届けします。そして、これからも高品質を追求しつつ新しいSauceの魅力を日本の、世界のお客様にお届けするこちをかかわらず、つとめ