求む!!お酒に合う漬物・佃煮

飲食店・専門店など幅広い販路

傳山

創業80余年の漬物販売の老舗・株式会社山傳（大野良和社長、東京都中野区）では、「日本酒やワインなど酒に合うオススメの漬物・佃煮を全国のメーカーさんに紹介していただきたい」と呼びかけている。

同社の大野社長は一般社団法人日本ソムリエ協会認定のソムリエ。和洋問わない豊富な酒類の知識をもとに、各飲食店が取り扱うワイン・和酒（日本酒、焼酎など）のメニューに合わせて相性の良い漬物を提案する第一人者だ。

販路は幅広く、全国の日本酒・ワイン専門店や居酒屋・BARなど、大手居酒屋チェーンでは、大野社長が納入する漬物を「大野さんのお漬物」としてメニューに記載している例もあり、お酒と漬物を熱心な提案的な役割で存在感を発揮している。

飲食店ではこれまで、店内で漬けた浅漬け・ぬか漬けを「自家製漬物」として提供する傾向があったが、漬け込み減による微妙な味のバラツキがクレームにつながるケースもあり、「漬物はプロに任せよう」という動きがでてきている。

また、健康志向の高まりとともに、低カロリーで野菜が摂取でき「発酵食品」として女性からの反応も良いため、漬物に力を入れる飲食店が増えてきている。

こうした一連の流れの中で、大野社長が力を入れているのが「お客様がお酒をもう一杯おかわりしたくなる漬物メニュー」の開発。「お客様にお酒と漬物の組み合わせを楽しんで頂きながら、店舗側もしっかりと売上をつくることができるため双方にメリットがある」と大野社長。製造現場はもちろん、原料産地まで頻繁に足を運び、実際に自分の目で見て感じたことをメモに残す作業に没頭する努力も欠かさない。

ボジョレーヌーボーの今年の解禁日は11月17日、赤鍋が華やぐシーズンを前に、「漬物・佃煮の他、お酒に合うオススメのおつまみがあれば是非紹介してください」と意気込んでいる。

お酒のメニューに応じて相性の良い漬物を提案

「大野さんのお漬物」としてメニュー記載の例も

求む!! お酒に合う漬物・佃煮・その他商材

ソムリエの大野が、飲食店・酒類専門店など幅広い販路に、商品のストーリーと共に販売させて頂きます。

特に歓迎します

①酒好きの方がオススメする逸品
②量販店で取り扱っていないもの
③スライス済など簡便性の高いもの

株式会社 傳 ☎03-6276-7071

東京都中野区本町3-30-14 コアシティ中野坂上507
〒164-0012 FAX03-6276-7072
http://www.otsukemono.com