

# 株式会社ITADAKI

## 贈答用途に特化した、奇跡の BBQ SAUCE 開発秘話

HIGH QUALITY JAPANESE BBQ SAUCE 刃YAIBA

◀希少な素材、自然由来の調味料で食材本来の味を生かし、独自の風味と調和のとれた味わいを実現

URL: <https://itadaki-yaiba.com/>



▲第37回グルメショーのブースも非常に盛況で注目を集めていた

品を厳選。砂糖は四国産の和三盆を、醤油には2024年に開かれた第51回全国醤油品評会で農林水産大臣賞を受賞した、イチビキ㈱の「食品添加物無添加国産しょうゆ」を用いた。

「保存料や化学調味料を用いず100%植物由来に、そして日本産にこだわって厳選した様々な素材を試行錯誤を繰り返しながら配合し、目指す味に近づけていきました」(山本氏)

トライ&エラーの末、肉本来の味を際立たせる旨味と甘み、伝統的な和三盆を使ったきめ細かい上品な味わいを持つ究極のBBQソースに到達した。

「食のエキスパート」も太鼓判を押し、祖母はその味に感動した。

新たな需要を創造・開拓する商品と言えるかもしれない。

第37回グルメショーに出展し、フード部門の審査員特別賞を受賞した(株)ITADAKIの「HIGH QUALITY JAPANESE BBQ SAUCE 刃YAIBA (以下、刃/YAIBA)」が話題となっている。

同社代表取締役 山本亜門氏に開発の経緯を聞いた。「刃/YAIBA」は熱い想いが引き寄せた奇跡の出会いから生まれた商品だ。

**父の夢を継ぎ、祖母のレシピをもとにした究極のソースを志向**

実業家・起業家が多い家系に生まれた山本氏は、自身もかねてから起業への想いを抱いていた。早稲田大学卒業後、大手人材会社に就職。兼業が認められていたこともあり、30歳を迎えるのを前にサラリーマンと実業家、二足のわらじを履くことを決意した。

注目したのはMade in Japanの食品だ。円安やインパウンドの伸長もあって、和食や日本の食文化、そして日本産、日本製の食品への関心は高まっている。また、「亜門」という名前は山本氏の父がアジアと日本、世界をつなぐ門となれ、との想いを込めて名付けた、という。「日本全体にある種の閉塞感が

**山本氏の熱い想いと、奇跡の出会いが製品化を実現**

もちろん試作品が完成して終わりではない。商品化において次のハードルとなるのが製造工場だ。

最高級の素材を用いたこだわりの商品であるために製造量が限られる。小ロットの、かつ極めて繊細な製造工程に対応する工場を求め、山本氏は父や協力者の伝手を頼り、ネットで調べ、こだわりの商品を扱うスーパーマーケットに仕入れ先を聞き、何百社という企業に電話したが、契約には結びつかなかった。

打開のカギとなったのはそこでも「人」だった。

山本氏は大学時代、和敬塾という男子学生寮で暮らしていた。そのオーナーがイチビキ㈱の経営者を紹介してくれた。もともと同社商品の品質を知っていた山本氏にとっては願ってもない話だ。すぐさま連絡をとり同社を訪れた。製造ラインや工程などの課題もあり、結果的に契約には結びつかなかったが、山本氏の想いを汲み取り、ある企業を紹介された。その企業の社長はさらに、(株)グルメストリーアの鈴木信輝社長を紹介してくれた。ハラル食品、高級ド

漂い、将来への不安なども聞こえる中で、若者が中心となり海外から外貨を稼げるような仕組みをつくりたい、それが自分の使命なのではという想いがありました。また父も食品事業に携わった経験があり、その想いを継ぎたいという考えもありました(山本氏)。

山本氏の父も以前、他の事業と並行して、食に関わる事業を展開していた。2018年には地元山口県下松市のご当地グルメである牛骨ラーメンの店を、ラーメン激戦区である東京・小川町界隈にオープン。コロナ禍の影響で閉店したが、ラーメン通からは評判で、グルメサイトなどでの評価も非常に高かった。その時の社名が合同会社いだきだったという。

山本氏の父も山本氏の想いを後押し。さらに山口県内で複数の飲食店を経営し、商品開発などの経



▲贈った人、贈られた人のどちらにも思い出に残る至極の一品だ

レッスンで中東に旋風を巻き起こしている業界の雄だ。自身も大手証券会社を経て起業した鈴木氏には山本氏の想いに共鳴する部分があったのかもしれない。鈴木氏は快諾した。

紆余曲折を経て、贈答品に特化した奇跡の「JAPANESE BBQ SAUCE 製品化にたどり着いた。

「刃/YAIBA」という名には、「切れ味の良い包丁が食材を美味しくするように、このソースが食材を美味しくする」、そして「日本人が世界に対して研ぎ澄まされた至極の一品を提供する様を表す」意味を込めた。金箔、銀箔で加工された和紙のラベルが貼られている黒マットに加工されたスタイリッシュな瓶、職人が一つ一つ手作業で作る木箱と、見た目にもこだわった。

360mlで定価は3万2400円に設定。不安がないわけではなかったが、お披露目の場となるグルメショーでの反応を見て山本氏は手応えを感じた。

外商担当を含めた百貨店のバイヤーやホテル関係者だけでなく、特に海外富裕層向けの「お土産」や「おもたせ」を探していたという来場者からの引き合いも複数あった。まさに山本氏が想定していた用途だった。

験が豊富な「食のエキスパート」も山本氏の想いに共鳴して名乗りを上げてくれた。

三人が中心となり、2024年3月に(株)ITADAKIが創業した。

同社として最初の商品「BBQソース 刃/YAIBA」にしたのは山本氏の祖母が昔から「タレ」を自作しており、評判だったからだ。「BBQソース自体はすでに世の中にたくさん存在しています。誰もつくったことがない、世の中に存在しないハイエンドのBBQソースをつくりたい、と考えました。通常、食品の商品開発では相場から、原価を逆算して製造していきませんが、製造原価度外視で突き抜けて美味しいものをつくるというコンセプトを掲げました。贈答や海外富裕層をターゲットとして捉えれば勝機はあると考えました」(山本氏)。

味の決め手となるフルーツではバナナ、リンゴ、桃、柿、マンゴなどが使われているが、例えばバナナは沖縄県産のアップルバナナを使用。生産者数も少なく非常に希少で、またいわゆる「足がはやい」食材であることから国外にはほとんど流通せず、高級品として知られる果実だ。

リンゴや桃、柿、マンゴについても希少性の高い、国産の高級



▲木箱などパッケージ、見た目にもこだわった

「醤油ベースのBBQソース」というのは日本らしく、かつ海外の方にも馴染みやすい商材だと捉えており、ターゲットとして考えているのはまず海外の方やインパウンド客の方々です。また今までにない切り口の商品で、贈答品としてのインパクトは大きく、相手の期待を超えるギフトとして国内の富裕層の方々にも贈答品として大いにニーズはあるのではないかと思います」(山本氏)。

人と人の出会いから生まれたこの商品はまさに贈答品に相応しい。もちろんホテルやレストラン、あるいは成約記念などのラグジュアリーなプレミアムとしても需要のありそうな商品だ。

ぜひ注目いただきたい。