

都こんぶ

今も変わることのない味と品質を守り続けるお菓子

赤い小箱に桜の花びら、都印でお馴染みの、「都こんぶ」。誰もが一度は見たことがあるこのパッケージ。1931年の発売から75年で、売上数は年間**1500万個**！静かなる大ヒット商品です。



商品開発 の背景 舞台裏

都こんぶ誕生の秘密、それは創業者中野正一の辛い思い出がきっかけだった。中野物産(株)の代表取締役である中野盛正さんの祖父である中野正一は、京都から丁稚奉公で大阪堺の昆布問屋に勤めていた際、たくさん落ちていた昆布の切れ端を食べて空腹をしのいでいた。これが意外においしかったことから、「こんぶに味付けしたらお菓子になるんちゃうやろか？もしかしたら売れるんちゃうやろか」と思ったのが、都こんぶの最初のルーツ。

その後中野少年は19歳で独立して中野商店を創業し、かねてから温めていたアイデアの昆布を原料としたお菓子を開発。それは今の『都こんぶ』の原型で、黒蜜の入った酢漬の昆布で、そしてこの昆布を原料にしたお菓子に自分の望郷の思いを込めて『都こんぶ』と名づけた。

ヒットの秘密は…**駅**。全国どこにでも置いてある商品にしたいと考えた中野は、毎日人が多く集まる駅に注目した。駅の売店で売れるにはどうすればいいか…そこで、次の四つの工夫をした。

- (1):狭い売店でも置いてもらえるように、箱はコンパクトに。
- (2):小さくても目立つように、縦に長く。
- (3):色は目立つ赤に。
- (4):棚から顔を出す上の部分には、燦然と輝く都のマーク

何気ないこのデザインには、駅に狙いを絞った創業者の思いが込められていた。

都こんぶ 製造工程

こうして都こんぶは1953年に全国の国鉄の売店で販売がスタートし、見事駅の売店における不動のベストセラーに上り詰めた。

それにしてもあの独特な味と絶妙なこんぶの厚みはどうやって作られているのだろうか。中野物産のHPに「都こんぶ製造工程のご案内」というページがあり画像入りで詳しくその工程が書かれている。それによると都こんぶはエビや貝などの付着物を取り除くというようなほんのわずかな工程を除くとほとんど手作業で作られている

材料となるこんぶは北海道・道南産の真こんぶで、乾燥した状態のものから作る。それを酢につけるところから工程は始まるが、昆布は自然のものなので厚みや硬さもまちまちとのことで、酢につける時間はその日の気温や湿度によって微妙に変えているのだとか。その時間差は5分の場合もあれば1時間の場合もある。

そして酢づけされたこんぶはプレス機で圧力をかけられる。あの均等なほどよいこんぶの厚さはプレス機によるもの。自然のこんぶを切り分けるにも形がまちまちなので切り始めるポイントによって取れる枚数が変わってくる。だから最大限の枚数が切り出せるようにしている。そして最後の計量も人の手によって行なわれている。

「都こんぶ」をヤフーで検索したら、なんと69400件も出てきた。それだけ有名ということだろう。いろいろな都こんぶが出てきておもしろい。

その中に、「都こんぶ中毒」というサイトがあった。……ストレス解消に何か依存するものが欲しいと思って、たどりついたのが「都こんぶ」。キュートで刺激的な酸っぱさ。後を引く。今や「歩きこんぶ」が最高。「歩きたばこ」みたいに違反にならない。落ち込んでいる仲間に対し、赤いスマートなハコを持って、「ホレ、都こんぶでも食いな……」と勧めるカッコ良さ……

ほかにも、都こんぶが胸やけにいいといって胃薬がわりに食べているという人もいた。いろいろな人がいるものだ。

また、あの「かっぱえびせん」に「都こんぶ味」なるものがあるらしい。お菓子の世界にもぎやかだ。