

永谷園のお茶づけ海苔

お酒のあとになぜか食べたくなるあの味

家庭の食卓に本物のお茶づけの味を届けてくれた「永谷園のお茶づけ海苔」。この小袋が、インスタント食品のパイオニアとして日本人の食生活に大きな影響を与えたといっても過言ではない。



商品開発の背景舞台裏

お茶づけ海苔の原点は「海苔茶」。細かく切った海苔に抹茶、食塩などを加え、お湯で溶いて飲むもので、いわば海苔を浮かべたお吸い物のようなもの。

ある日、永谷園の店主は、居酒屋でお茶づけを食べていた時、「これに海苔茶をかけたら美味しいお茶づけになるぞ！」・・・こうして昭和27年(1952)「お茶づけ海苔」が誕生した。

小袋に1食分ずつ入った「お茶づけ海苔」は、いわばインスタント食品の走り。その手軽さが受け、またたく間に大ヒットした。ちなみに当時の価格は1袋 10 円。現在は4袋入りで110円なので、当時の物価から考えても、今よりかなり高いものだったと思われるが、それでもすぐに庶民の生活に定着していった。

歌舞伎の定式幕をヒントにデザインされた黄、赤、緑、黒の縞模様のパッケージは、基本的に発売当時のものと変わっていない。ただ1点だけ違うのは、現在のように製造元である「永谷園」の表記がなく、代わりに「江戸風味」と書かれていたこと。

これは、他のお茶屋でも売りやすいようにという配慮からだったが、「お茶づけ海苔」がヒットすると、すぐに類似品が出回るようになってしまった。パッケージまでそっくりで、しかも本物より低価格。そこで永谷園は、商品名を「永谷園のお茶づけ海苔」とし、昭和 36(1961)年に商標登録。パッケージにも「永谷園」と明記するようになった。

さけ茶づけ

「お茶づけ海苔に続くヒット商品を！」ということで開発されたさけ茶づけ。

さけ茶づけの開発にあたっての最初の難関は、鮭の身をフレック状にすることだった。

当初は、鮭を水の中に入れて手でほぐしていたのだが、どうしてもミンチ状になってしまいうまくいかない。そこで、ほぐした鮭の身のフレックを機械にかけて、プロペラで回転させ、一定のフレック状にすることで問題は解決した。

一番難航したポイントは骨取り。発売時しばらくは手でとっており、効率は悪い状態だった。骨を除去できる機械はないのかと知恵を絞り、ヒントを得たのが精米するときを使う米選機。これをもとに、鮭の骨取りの機械化に成功した。また、パッケージ包装にもさまざまな改善が必要だった。

さけ茶づけの包材にはアルミ上質紙を使っているが、伸縮性がないので簡単に破れてしまう。また、包材を1袋ごと切り離すのに2~3時間で刃を取り替えなければならなかった。

このような問題を解決するために、機械メーカーとの間でさまざまなやりとりを交わし、徐々に改善が進んでいった

さけ茶づけがヒット商品となったのは、このような包材、機械メーカーとの協力もあったからこそ。



発売時のパッケージ

日本では一般に麺類や汁物などを食事ですする際は、音を立てても無作法とはされない。しかし粥と茶漬は、音を立ててすするとマナーに反する場合もあるので注意が必要。これらでは碗を傾け、箸の先端で大きくあけた口の中に適量を流し込んで、飲み下す。

ところが、以前、永谷園がお茶漬を豪快に食べるコマーシャルを展開した。「フー、ジュルジュル、ハフハフ、モシャモシャ」と音を強調したシリーズをテレビ放映した。同シリーズは、音が汚らしいという不評も聞かれはしたが、それ以上に視聴者に食欲をそらせる事に成功したともいわれる。この辺りは賛否両論が激しく、意見が別れる所。