

店舗名：かば田食品

産品名：辛子明太子

伝承の「漬ける技」から生まれる深い味わい

大正10年創業、かば田の「昆布漬辛子めんたい」



↑かば田の代名詞「昆布漬辛子めんたい」

かば田は北九州が誇る明太子専門店。

“てんとまるのかーばた♪”のサウンドロゴのCMで地元ではおなじみだ。

福岡県山口県を中心に、直営店のほかスーパーなどのテナント店も含め50店以上を展開し、最近では新業態の「おにぎり処 かば田」も好評だ。その拠点となる本店を訪ねてみた。



↑広々とした店内には、明太子をはじめ、海産物が所狭しと並ぶ

かば田の歴史は古く、創業は大正10年。直方で海産物・漬物店として出発した。“漬ける技”を生かして、「より美味しく、より日持ちのする明太子ができないか」と、生み出されたのが「昆布漬辛子めんたい」だ。

たらこ肉厚の昆布を層にして、調味液にじっくりと漬けていく「漬物貯蔵製法」で、明太子の新しいジャンルを切り開いた。

「唐辛子の辛さはもちろんありますが、昆布と一緒に漬けることで、単に辛いだけでなく、うま味が濃く、深い味わいになります」。

爽やかな笑顔でそう話すのは、かば田食品 エリア長の廣木健さん（41）。「お客様から、『かば田のめんたいは、味がしっかりしている』、と、お褒めの言葉をいただきます」と、老舗のプライドをのぞかせる。



↑高校時代のアルバイトが縁で、かば田の味に魅了され入社したという廣木さん

味わってみると、初めにピリッと辛さがやってきて、後からまろやかな旨味が広がる。辛味・塩味・酸味のさまざま味わいを、昆布のうま味が一つにまとめ上げている。プチプチと弾けるような粒の食感に、素材の良さがうかがえる。

原料となるスケソウダラ（スケソウダラ）の原卵は、粒立ちのよいアメリカ産。驚くことに、社長自らがアメリカで買い付けるという。熟練の目で、粒立ち・色・形・ツヤ、あらゆる視点から吟味する。「原料の仕入れから製造、販売まで一貫して行っているのが弊社の強みです」と、廣木さんは言う。

選び抜かれた素材から作り出された多彩な商品が、店内を華やかに彩る。

大きく分けると、贈答用と家庭用。たらこの中でも、粒子がしっかりして味わい深い真子を使った最高級グレードの「雷」や目付を使ったボリューム感のある「露」は贈答用に。形は少し不揃いながら味わいはそのまま、手頃な値段の「切れ子」などは、家庭用に。

量り売りのコーナーも目を引く。必要な分を少量から求められるのは、専門店ならではの。



↑取材日の量り売りの一例。最高級グレードの「雷」（100 g 918 円・税込）をはじめ、切れ子を使った「きれっこ」（100 g 498 円・税込）など手頃な価格のものも

食の多様化が進む中、さまざまな商品が次々と開発されている。無着色、塩分控えめ、辛さ控えめのもの。パン食やパスタ料理などに合うよう、洋風の味付けのものなど、多種多様。明太子の皮を取り除き中身をほぐしたバラ子を使った品は、手軽に使えて料理のレパートリーが広がると、人気を呼んでいる。



↑バラ子を使った「粒〇子」^{つぶまるこ}（一袋 360 円・税込）。くすっと笑えるネーミング。柚子風味やバジル風味もあり、日々の料理に大活躍！

「商品のバリエーションが豊富なので、本店であっても、すべてをそろえることは難しいです」と廣木さんは言う。そのため各店ごとに、地域の客層やニーズに合わせた品ぞろえを心掛けている。

その日のお買い得商品も店によって違いがあるので、いろいろ巡ってみるのも一興だ。

明太子のほかにも、海産物をメインに多くの商品をラインナップ。人気のロングセラーは、塩サバ、鮭、アジの開き干し。

実店舗だけでなく、オンラインショップ「かば田めんたい倶楽部」で購入も可能。店にはない商品が並ぶこともあるので、要チェックだ。



↑迫力のある「あじの開き干し」に目を奪われる



↑日々の食卓に重宝する鮭やいわしが目白押し



↑贈答用のコーナー。中元・歳暮の時期には千客万来

かば田では、食に携わる企業として、ユニークな取り組みを行っている。

毎年、食にちなんだお題で川柳を募集。入選作はオリジナルカレンダー「てんまる暦」に掲載されるほか、入選者にはカレンダーと共に、昆布漬辛子明太子が贈られるとあって、去年は、web だけでも 1,200 点を超える力作が全国各地から寄せられた。今年もまもなく募集が始まる予定だ。川柳好き、明太子好きの方は、ぜひチャレンジを！



↑スタッフと共に笑顔の廣木さん。「一人でも多くのお客様に喜んでいただけるよう、店舗の充実と共に、時代のニーズに合わせた商品を広めていきたいですね」

「味にてん、心にまる。」が、かば田のスローガン。

日本語に欠かせない読点の「、」（てん）と句点の「。」（まる）。

いただきます、ごちそうさま。

食事の始まりと終わりを、幸せ感いっぱいにつなぐ「てんとまる」。

食の喜び紡ぐ、かば田の「昆布漬辛子めんたい」。漬け物の伝統の技を生かした、まろやかで深い味わいは唯一無二。

北九州で愛され続ける「昆布漬辛子めんたい」を、ぜひご賞味あれ。



DATA

かば田 本店

住所：福岡県北九州市八幡西区八枝 5-4-52

電話：093-603-2579

時間：9:00～19:00

休み：1月1日

駐車場：10台

交通：車／北九州都市高速・黒崎インターチェンジから約10分

HP：<http://www.ten-to-maru.co.jp/>

（取材日：2019年1月24日）