

# テシマ のりたましょうゆ 御提案書



オンガネジャパン株式会社  
〒752-0953 山口県下関市長府港町10-63  
TEL.083-246-3005 FAX.083-246-3006  
<http://www.ongane.co.jp>

## ☆目次

1. てしま旅館のご紹介
2. のりたましょうゆ誕生秘話
3. 導入事例
4. 愛好家の声
5. 日本の朝の食卓に
6. レシピ拡大

# 1. てしま旅館のご紹介

**てしま旅館** てしまりよかん 山口県／阿知須温泉 [全6室]

美食の小宿として評される「てしま旅館」は山口県のとある小さな町にポツンと佇む小宿です。小宿だからこそできる美食の数々やアットホームなおもてなしで、とっても寛げるお宿です。



心から美味しいと思って頂くには、最高の食材を用い、お客様一人一人の「美味しい笑顔」を想像しながら、料理をする心です。  
山口県 てしま旅館 心洗われる心地の良いご滞在になります様に。

代表 兼 料理長 手島英樹

## 2. のりたましょうゆ誕生秘話

「てしま旅館」でのある日の出来事。  
始まりは、魚屋さんの一言からでした。

**「あおさが良く採れて余ってるんだけど、使い道ない？」**

てしま旅館、初代料理長「手島貴志」はこれ  
何を思ったか醤油に漬けたところ、

**「あら旨し!!」**

お客様にお出ししてるうちに、  
「この醤油、御裾分けして！」  
との声がちらほらと続き、商品化となったのです。

ふわっと香る磯の風味が、たまごかけご飯ととっても  
相性がよかったので、名付けられたのが ...

**「のりたましょうゆ」**なのです。



### 3. 導入事例



宇部市役所すぐ裏の  
セブンイレブン常盤店にて  
「のりたまごしょうゆ」が販売中です！  
レジ前どーん！！



下関のセブンイレブンでも  
「のりたまごしょうゆ」が発売中！！  
場所はセブンイレブン田倉店！



赤坂にある和風バル  
「あかさかことは」さんにて、  
のりたまごしょうゆ販売中!!



山口県で3店舗(宇部市・小野田市・防府市)  
展開する、人気居酒屋「武蔵」にて、  
のりたまごしょうゆを使用したメニューが始まりました!!



ココに  
注目！

リアルタイム  
ランキング  
**1位**  
楽<sup>R</sup>天

# 4. 愛好家の声

ゴキッ

頭で割るのが俺流…

高速かき混ぜ技

身につけたこの

秒殺!

佃煮海苔のような風味が絶妙なバランス

おかわり～!

この旨さに昇天っ!!

誰もが一度は食べた事があるであろう卵かけご飯



シンプルな食べ物だからこそこの“こだわり”があるようだ。

この醤油と出会って僕は恋をしたんだ。大好きなTKGをよりおいしく、より風味豊かにしてくれる。僕のおススメは『十じゃこ』のりたましようゆ大好きだ〜!

子供の頃を…

思い出すんですよ、

たまごかけご飯

父も大好きだったんですよ、

スズズツ

炊きたてご飯はやっぱりコレだ!

たまご、海苔のこの醤油

最高の組み合わせです!

## 5. 日本の朝の食卓に

### 毎日、きちんと朝食を。

朝ごはんはとても大事！  
忙しい朝。  
家事に追われる、もう少し寝ていたい、ダイエット中...。  
その気持ち、よく分かります。  
でも、朝ごはんは空腹を満たすだけでなく  
脳にエネルギーを与え、活動を活発にする役目があります。  
脳のエネルギーは主にブドウ糖の働きによるもの。  
おすすめはズバリ『ごはん食』です。  
ごはんは“粒食”なので、ゆっくりと消化・吸収され  
なだらかに血糖値を上げて、長時間持続します。  
つまり、脳にとって非常に安定したブドウ糖の供給源なのです。



天然国産おさお使用(宮崎県産)

日本●「朝しょうゆ」

のり たまご  
しょうゆ



蓋をあけると、ふわあ！っと「磯の香り」が立ち込め、  
食欲をいっそうそそります。

「日本の朝食」によく合う「朝しょうゆ」です!!

このおいしさを朝から味わう幸せを、  
もっと多くの方に！！

日本の朝の食卓に！

## 6. レシピ拡大

### 《アレンジ TKG(たまごかけご飯)》



贅沢にウニをたっぷりと  
(てしま旅館メニュー)



黄身の醤油漬け

### 《色んな料理に...》



おひたし



納豆



焼き魚



冷奴



出汁巻き卵  
(「武蔵」メニュー)