

「陀羅尼助飴」を新発売

UHA味覚糖株式会社

H&B開発セクション、  
H&B開発  
デパートメントリーダー

北中 進介さん  
執行役員、  
奈良工場長

森田 啓之さん  
執行役員、  
奈良工場長

佐藤 信行さん  
統括リーダー



「陀羅尼助飴」を紹介する北中進介さん、森田啓之さん、佐藤信行さん

漢方とのコラボレーション

和漢薬発祥の地である奈良に工場を構えていることもあり、伝統和漢胃腸薬として県民に親しまれている「陀羅尼助丸」に注目しました。吉野町にある「藤井利三郎薬房」さんと奈良県が進める「漢方のメッカ推進プロジェクト」に賛同し、新製品を開発しました。

第二弾として、「陀羅尼助丸」に使用するキハダの木から取れる「実」を使用した「味覚糖陀羅尼助飴」を発売しました。

吉野山の桜のシーズンに合わせて4月に発売したところ、5日間で吉野町内の販売分が完売したほどの売れ行きでした。県内のセブンイレブン等で関西限定で販売しています。



キハダの実

製品化までの苦労

キハダの実が食品に使用できる和漢原料ですが、植えてから実をつけるまで20年かかります。その希少な健康素材に目をつけ、今回の商品の開発になりました。漢方の「苦い」と飴の「甘い」をいかにおいしく両立させるかに苦勞しました。

工場での生産でも、陀羅尼助丸を意識してあえて小粒の黒飴に仕上げたので、実の粉末を小粒の飴の中心に入れるのに試行錯誤しました。

UHA味覚糖の社風

UHAは「ユニーク」「ヒューマン」「アドベンチャー」の略です。独創的で個性的に未来に向けてチャレンジしていこうという会社の信念を表しています。飴に「シャケフレーク」や「するめイカ」を入れた「ぷつちよ」を作ったこともありましたが、昔から親しまれている商品も多いですが、お菓子で初めて「機能性表示」の商品を発売したり、新しいことにもどんどんチャレンジしています。

奈良工場で7割を生産

奈良工場は、お菓子メーカーとして、遊び心のある工場で、夢をつくりだす場にしようとデザインされています。皆さんがご存じのUHA味覚糖の主力商品のほとんどは、この工場で作っています。最近力を入れて健康系の商品も全て奈良工場で作っているんですよ。



宮沢賢治の童話「銀河鉄道の夜」を題材にしたモニュメントが配置された広大な芝生の庭園とユニークなデザインの工場



奈良工場の皆さんと工場で作られた製品



UHA味覚糖株式会社

所 本社／大阪市中央区神崎町4番12号  
奈良工場／大和郡山市今国府町137-5  
☎0120-653-910  
www.uha-mikakuto.co.jp

食べたことのないおいしさ。まねできない商品づくり。お菓子の夢をつくる工場が奈良県にあります。

プレゼントがあります。  
(詳しくはP27)