

～徳川家康の健康の源は粗食にあった～ 家康出世健康咖喱の販売について

合同会社Food Officeハチドリ（浜松市浜北区平口1540）は、この度大河ドラマ「どうする家康」の放送に向けて、「家康出世健康咖喱」を開発しました。

平均寿命が37～38歳だった戦国時代に75歳まで生きた徳川家康は、「粗食」を常としていたと言われています。

「家康出世健康咖喱」は、家康の粗食をベースとして薬膳料理研究家ヤマグチヒロによって生み出された、野菜とスパイスのみで作る健康カレーです。

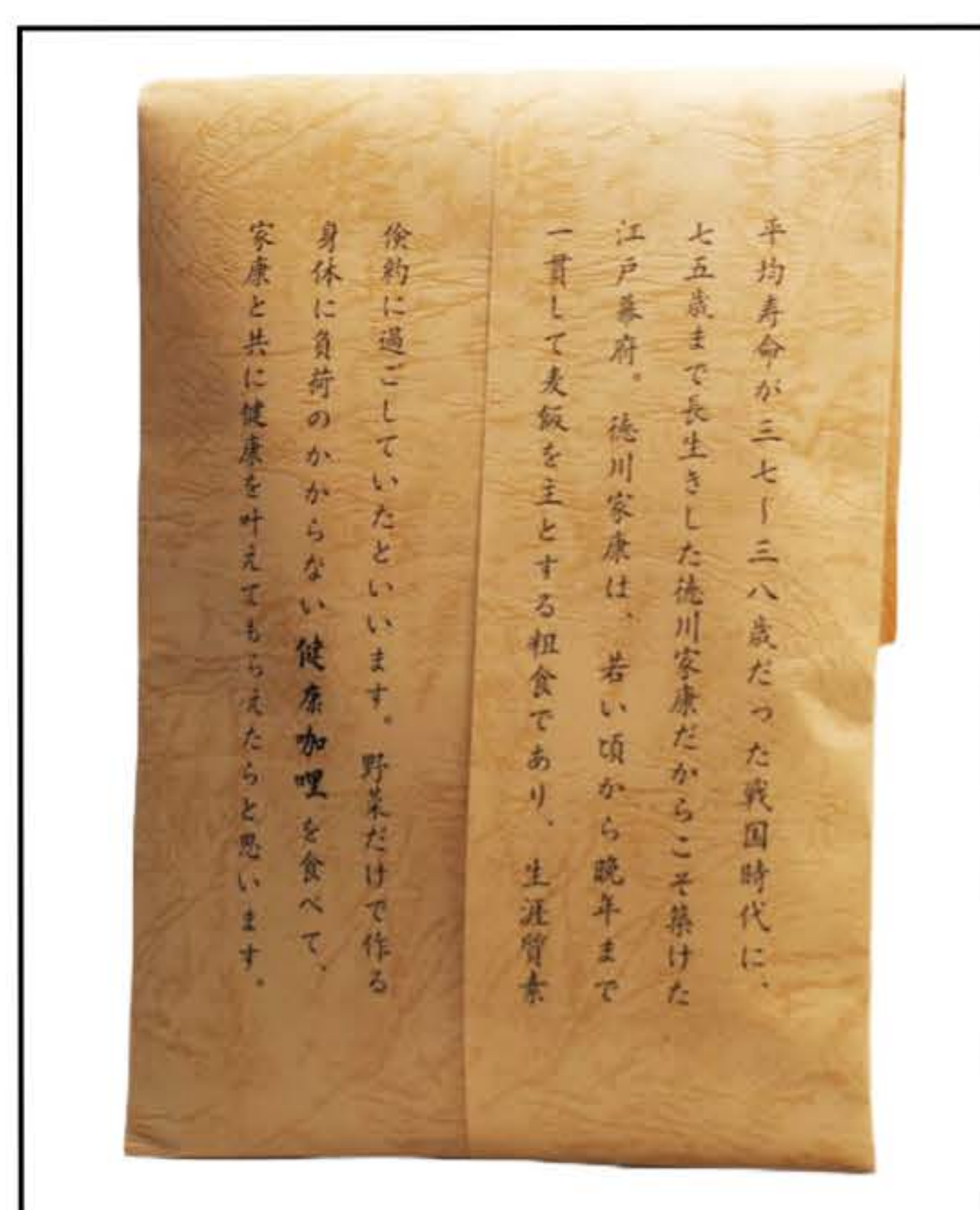


家康から学ぶ！

戦国の乱世を生き延び、江戸幕府という太平の世の礎を築いた徳川家康。家康は現代でいう健康オタクで、当時最先端の医学書や薬学書を読みふけり、医師を招いては議論を交わしていました。そのうちのひとり、僧の天海に長生きの秘訣として粗食を勧められ、若い頃から晩年まで一貫して麦飯を主とする粗食に徹したと言われています。

私たちは、それこそが家康の健康長寿・生命力を支えていたものであると考えました。そして、家康を出世へと導き、その後の時代を築く原動力となったのは他ならぬ「健康」であったと思っています。

家康が好んでいたのは麦飯・味噌・イワシで、この健康カレーにも味噌を使い、粗食＝野菜をベースに食養生の考え方を取り入れ、毎日食べても安全な無添加のカレーができあがりしました。



粗食とは？

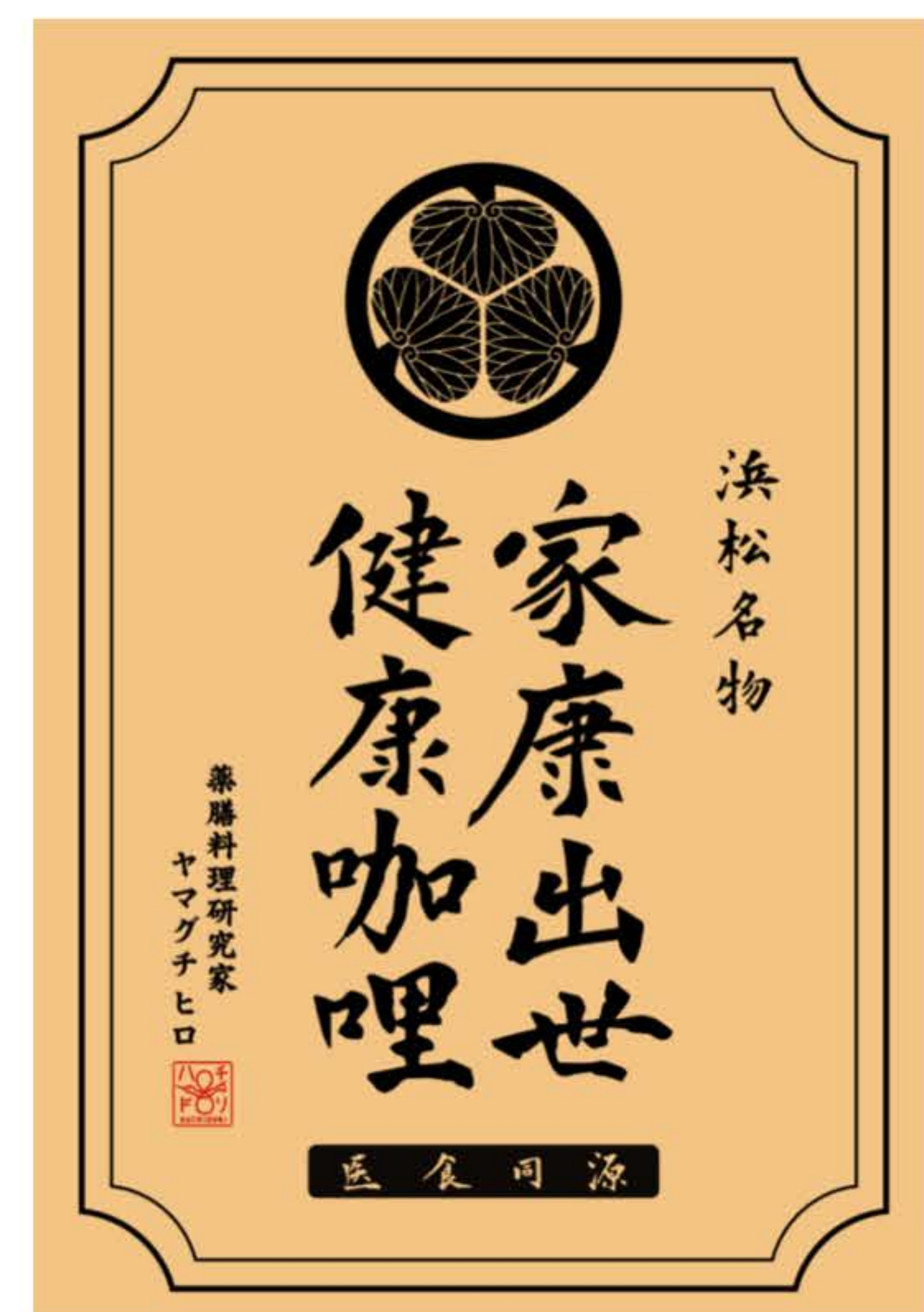
西欧人から見れば文字どおり粗食と見える日本の伝統食が、実は身体壮健な日本人を育てる源泉だったという話は珍しくありません。例えばフランシスコ・ザビエルは1549年（天文18年）に、「彼らは時々魚を食膳に供し米や麦も食べるが少量である。ただし野菜や山菜は豊富だ。それでいてこの国の人達は不思議なほど達者であり、まれに高齢に達するものも多数いる」と書き残しています。粗食といっても決して粗末な食事ではありません。地元で手に入れた華美ではないけれど新鮮で栄養価の高い「旬の野菜」を丁寧に調理した、シンプルでバランスのよい、からだに優しい食事です。

パッケージにかける思い

私たちはこのカレーを予防医学としての健康カレーとして位置づけ、日常的に健康を保つ良薬のように取り入れてほしいという思いから江戸時代の薬をイメージしたパッケージにしました。

中医学が広まっていったのはちょうど江戸時代後期、食材の効能によって病を治したり予防したりする学問、漢方が町民などにも広まり、一般化していった時代です。

カレーはそもそも一般的な食べ物で、それを食べることで健康を保つことになるという画期的な製品です。



書道家 里美

今後に向けて・・・

どのような社会における大志も、その実行実現は健康であればこそ。からだへの負荷を考慮して、動物由来のものを含まず原材料を限りなく厳選したこのカレーは、家康が旨とした粗食同様、皆様の健康を支える「食」となることでしょう。折しも訪れつつある変化と混乱の時代、家康の精神を参考に各々の健康を持して備えるのはいかがでしょうか。家康の生き様からの「食」の提案です。

お子様からお年寄りまで誰もが食べやすいカレーという形態は、地元の皆様または国内旅行者にとどまらず、海外からの観光客にも手に取っていただける商品になると考えています。

また、レトルト食品として非常時にも皆様の健康を支える一助でありたいと願います。

1. 新商品情報

家康出世健康咖喱

いえやすしゅっせけんこうかれー



内容量：180g
賞味期限：製造後2年
保存方法：常温
販売金額：1296円（税込）

特徴：

- ・粗食をベースに野菜とスパイスのみで製造
- ・グルテンフリー
- ・添加物フリー

【食品成分表】

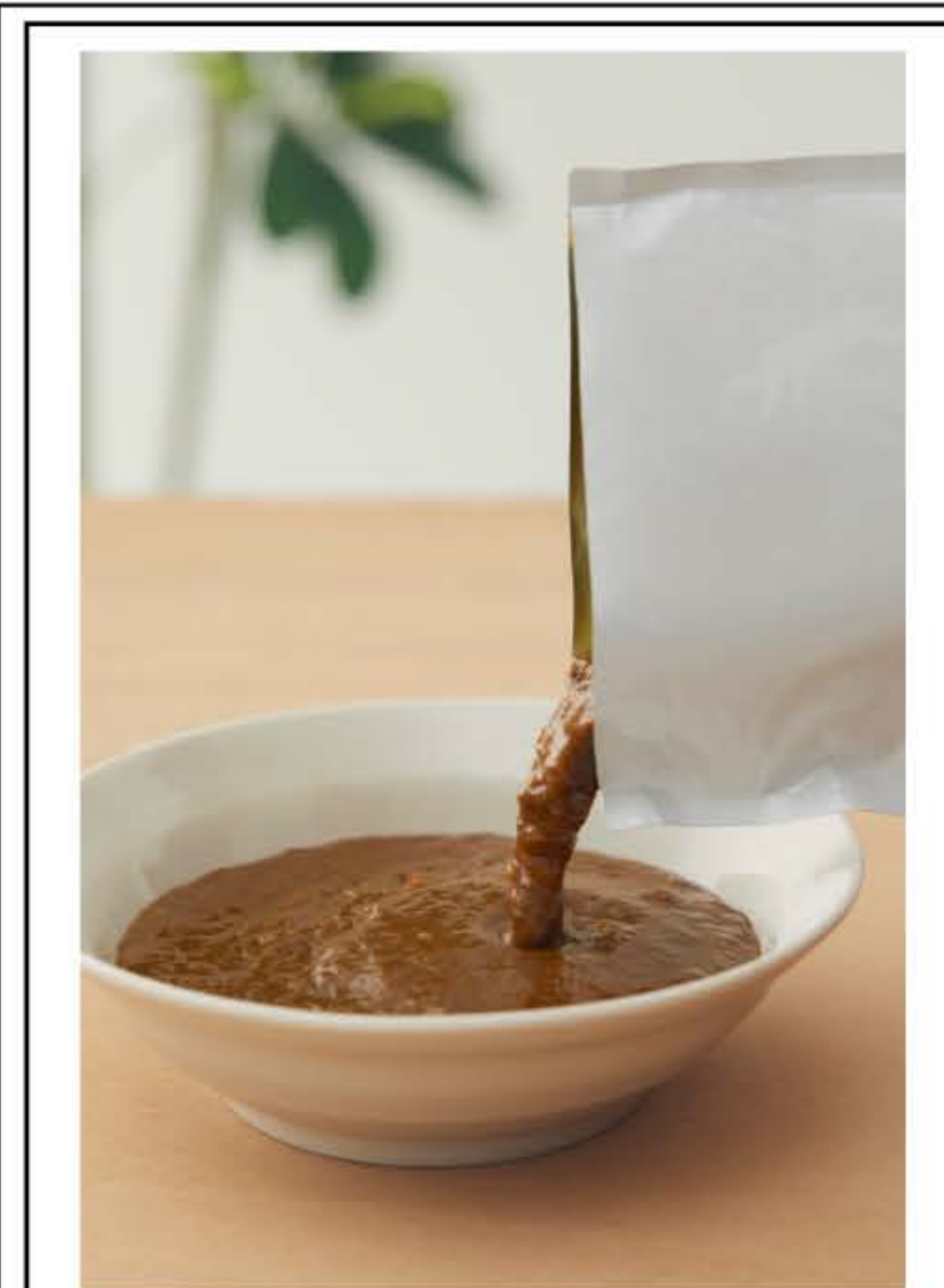
名称：カレー
原材料名：野菜（人参、ごぼう、パプリカ）、ソテーオニオン、リンゴピューレ、バナナピューレ、ほうれん草ピューレ、みそ、しいたけ、クミン、岩塩、有機ココナッツオイル、醸造酢、粗糖、おろしにんにく、おろししょうが、食塩、ウコン、コリアンダー、フェヌグリーク、アムラパウダー、シナモン、クローブ、赤唐辛子、ブラックペッパー、（一部に大豆・りんご・バナナを含む）

殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

賞味期限：袋の下部に記載

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて常温で保存

栄養成分表示



1袋（180g）当たり
エネルギー 111kcal
たんぱく質 2.6g
脂質 3.1g
炭水化物 18.2g
食塩相当量 3.6g
※この表示値は目安です

※本品はレトルトパウチ食品です。

※本製造工場では、小麦、乳成分、卵、えび、かに、落花生を含む製品を製造しております。

※袋のまま熱湯に入れ、5～7分温めてお召し上がりください。

※電子レンジの場合、必ず深めのレンジ対応の耐熱容器に移し替えてラップをかけ（500wの場合）約2分間温めてお召し上がりください。（加熱時間は、機種、ワット数により異なりますので加減してください。）

※開封時、熱くなった具やソースがはねることがございますので、火傷に十分ご注意ください。

※開封後は一度に使い切ってください。

ヤマグチヒロ

Hiro Yamaguchi

- ・薬膳料理研究家
- ・合同会社Food Office ハチドリ 代表
- ・中国薬膳研究会認定 国際薬膳調理師



プロフィール

食により健康になるための中医学を基にした薬膳料理を調理師専門学校で学ぶ。

その過程で現代社会がもたらす様々な体調不良の原因となる『食の現実』を知り、より人間が健康に幸せになるための『薬膳』という考え方による食生活の提案と研究活動を行なっている。

東京で様々な活動をしたのち、昨年6月に静岡県浜松市に合同会社Food Office ハチドリを起業。

企業・飲食店へのレシピ提供、商品開発、ケータリング提供、料理動画製作、企業講義、農家支援イベント、震災支援イベント、オリジナルフードブランドの展開などに携わる。現在は、自ら『ハマキタビリヤニ』というオリジナルブランドを立ち上げ、キッチンカーにてビリヤニカレーを販売しながら浜松の色々なイベントに出店をしている。

また、今後祖母の畑を生かした構想もあり、「薬膳」という知識を軸として、フィールドを広げて多角的に活動を行なっている。

2. ご購入方法

ハマキタビリヤニキッチンカー内にて先行販売開始

(住所：浜松市浜北区平口1540)

※10月8日販売開始

※イベント出店している際はイベント出店場所で販売します。

3. 会社概要

会社名：合同会社Food Officeハチドリ

所在地：浜松市浜北区平口1540

TEL：053-548-0778

E-mail：info@8hachidori.com

4. 本件問合せ先

合同会社Food Officeハチドリ (担当：ヤマグチ)

所在地：上記に同じ TEL：090-8534-3336