

【職人の味を継承】『泉州特産の水なす漬』の製造販売を開始

ティーライフ株式会社（本社：静岡県島田市、以下「ティーライフ」）は、2025年3月より「水なす漬」の製造販売を開始します。



● 大阪泉州特産の水なすとは

大阪府泉州地方の名産「水なす漬」は、その名の通りみずみずしくジューシーな「水なす」をぬか漬けにしたもので、地元では夏の風物詩となっています。泉州特産の水なすは、泉州地域で栽培される特別な品種のナスで、全国的に知られています。特にぬか漬けとして人気があり、発酵食品としてのヘルシーさも魅力です。

- 大阪府岸和田市で愛され続けた名店の味を受け継ぐために

ティーライフの社長、西上（以下「社長 西上」）の地元である大阪泉州地方で、漬け物一筋68年の職人が営む漬物屋「キューゴ」が一昨年、店主の古賀さんの高齢を理由に閉店しました。他をいくら探しても、この店の味を超える「水なす漬」が無い中、“何とかあの味を残したい”という思いから発足したのが水なすプロジェクトです。



左：元キューゴ店主 古賀さん、右：社長 西上

古賀さん監修のもと、数ヶ月にわたり試作を重ね、自慢の「水なす漬」が完成いたしました。厳選されたぬかと塩、まろやかな風味に仕上がる昆布粉末を使用し、合成保存料・合成甘味料・酸化防止剤は一切使わず、昔ながらの製法で仕上げたこだわりの品です。

2025年2月大阪府貝塚市に製造所兼店舗を新たに構え、3月より製造を開始いたします。

- 上質な水なすを厳選



「水なす」は、地元泉佐野市で100年以上続く三浦農園さんより、上質ランクの「水なす」を厳選。生で料亭に出されるほど大ぶりで上質な水なすをハウス栽培し、農園で代々続く良質な種と、徹底した温度・湿度管理により、みずみずしく皮が薄いフルーティな水なすに仕上がります。

- 社長 西上からのコメント

私の思う“おいしさ”は、地元の食卓に欠かせない「水なすの浅漬け」でした。家族で食する“おいしい”記憶は、その人の食を豊かにしてくれます。その季節がくれば必ず決まって食べる「水なす」を地元の方は勿論、全国に広めたいという思いから、色んな方達に協力していただき、地産継承を実現できる運びになりました。当社は健康食品の会社です。お茶とも相性が良く、何よりもおいしくて健康にも良い自然食品を皆さまにお届けし、“おいしい”記憶を増やしていただければ幸いです。

- 商品概要

特選 水なす漬6個入 5,300円（税込）

特選 水なす漬8個入 6,000円（税込）

Aランク 水なす漬6個入 4,600円（税込）

Aランク 水なす漬8個入 5,300円（税込）

※冷蔵配送料込み

原材料：なす（大阪府）、漬け原材料（米ぬか、食塩）、昆布粉末/硫酸第一鉄

賞味期限：製造日より7日

保存方法：要冷蔵（10℃以下で保存してください）

- **販売経路**

【1】 ティーライフECサイト

URL： https://www.tealife.co.jp/products/list?category_id=4397

【2】 kokoro貝塚店（製造、出荷）

住所：大阪府貝塚市清見665-3サンシティ貝塚店舗棟6号

※店舗での販売は3日3日からを予定

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000082.000073392.html>

ティーライフ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrp/company_id/73392