

報道関係者各位

2025 年 10 月 28 日

10 月 28 日は“出汁の日”【PDF 無料プレゼント】

ご家庭にも、飲食事業者にも活用いただける出汁の知識が満載。

日本が誇る和食料理人・野崎洋光さんが語る、出汁が引き出すプロの味の秘密とは

野崎さんが綴る“知っているようで知らない出汁の世界”を PDF で公開。

素材の持ち味を引き出す“淡味”の技術と、料理に込める“人間味”に触れることで、味覚への理解が広がります。



鰹出汁をはじめとする天然調味料の企画・販売をおこなう開発型企業 Dashi Corporation 株式会社（本社：東京都品川区、代表：水野勉）は、日本の食文化を支える“出汁”の魅力を再発見する 2025 年 10 月 28 日（火）「出汁の日」に、出汁のスペシャリストである和食料理人・野崎洋光さんによる「出汁の世界」無料 PDF をプレゼントいたします。どなたでもダウンロードしていただけます。

ご家庭でも、飲食事業でも生きる、一流の知識が満載

「出汁の世界」無料 PDF では、出汁の基本から“淡味”の美学、そして料理に込める“人間味”まで、野崎洋光さんならではの視点で語られています。本資料は、出汁を深く知りたい方にとって、実用性と感性を兼ね備えた一冊です。

「どんな素材で出汁をとればよいのか？」「家庭でも一流店のような深みを出すには？」というご家庭の疑問から、「世界でなぜ日本食が人気なのか？」「これからの出汁のトレンドは？」などの飲食事業者向けのヒントまで、さまざまな要素が詰まっています。

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com

プロ直伝の「出汁の世界」をダウンロードしていただき、出汁への理解を深めていただければ幸いです。

【ダウンロードフォーム URL】

<https://forms.gle/tthRz8wqDEg8KmKX8>

「出汁の世界」作成背景

近年、健康志向の高まりや食文化への関心の広がりにより、「出汁」への注目が再び集まっています。一方で、出汁の本質や使い方については、まだまだ知られていない部分も多く、日常的に活用されていない現状も見受けられます。そこで当社では、出汁の魅力をより深く、そして身近に感じていただくために、出汁のスペシャリストである和食料理人 野崎洋光さんによる「出汁の世界」を制作いたしました。

本連載では、素材の持ち味を引き出す“淡味”の技術や、料理に込める“人間味”といった、プロならではの視点を通じて、出汁の本質に迫ります。味覚への理解を深めるだけでなく、日々の料理に活かせるヒントを得ていただける内容となっております。プロの知見を通じて、出汁の世界をより豊かに感じていただければ幸いです。

<「出汁の世界」の内容>

和食料理人 野崎洋光さんによる連載「知っているようで知らない出汁の世界」5回シリーズをお届けします。

第1回：出汁の歴史「家庭に出汁の文化が根づいたのはいつ頃から？」

第2回：出汁の常識・非常識「プロの料理人が明かす真実とは？」

第3回：出汁の変化「時代が出汁のあり方を変える」

第4回：出汁の未来「これからますます淡味の時代へ」

第5回：出汁の実践「おいしい出汁の取り方」

以下のフォームより無料でご提供しております。

【ダウンロードフォーム URL】

<https://forms.gle/tthRz8wqDEg8KmKX8>

【SNS 連動企画】

「出汁の日」にちなみ、弊社 Dashi Corporation 株式会社の公式 Instagram にて

野崎洋光さんの「簡単出汁料理」を公開します。

第一弾では、電子レンジを活用した「野崎洋光流 レンジで簡単！かつおと昆布の本格合わせ出汁」を公開。

第二弾は「野崎洋光流 レンジで簡単！かつおと昆布の本格合わせ出汁」を使用した「かつお節と昆布の旨味が染み渡る本格お吸い物」を公開予定です。

出汁の基本から応用まで、シンプルながら奥深い世界をぜひご体感ください。

公式 Instagram URL : <https://www.instagram.com/dashicorporation/>



< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com

野崎洋光さんについて

のぎき ひろみつ 1953 年福島県石川郡古殿町に生まれる。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテルの和食部に入社。5 年間の修行を経て八芳園に入る。1980 年に東京・西麻布の「とく山」料理長に就任。1989 年より南麻布「分とく山」の総料理長を務め、2023 年に勇退。現在は書籍、テレビなど各種メディアを通して、調理科学、栄養学をふまえた理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。著作多数。

Dashi Corporation 株式会社について

Dashi Corporation 株式会社は、鰹出汁をはじめとする天然調味料の企画・販売をおこなう開発型企業です。創業から半世紀の技術と経験を有し、「Dashi」を世界語にするというミッションを掲げて事業を展開しています。国際基準の食品安全性を担保し、天然素材にこだわり、他社が追随できない品質やフレーバーを追求。また、枕崎の鰹節生産者とともに産地の価値を高め、日本の出汁文化を世界に広めるさまざまな事業活動を行っています。

【会社概要】

社名：Dashi Corporation 株式会社

本社所在地：東京都品川区西五反田 2-10-8 ドルミ五反田ドゥメゾン 206 号

代表取締役：水野 勉

事業内容：出汁を中心としたエキス・調味料の製造販売

商品・サービス：アルコール抽出をした鰹節だし

設立：1974 年

ウェブサイト：<https://dashi-corp.com/>

【報道関係の方からのお問い合わせ先】

広報担当者：品田 歩（シナダ アユミ）

電話番号：03-5759-8557

メールアドレス：ayumi-shinada@dashi-corp.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com