



Bagel Company  
「おいしいおはなし」

2019年冬  
No. 11



西尾商店 × ベーグルカンパニー  
令和2年 1月 削り節フェア やります

国内最高峰「**天皇杯**」受賞の西尾商店と  
ベーグルカンパニーの **ざわつく** コラボ!

1月は、日本一の削り節を使ったベーグル、サンド、さらにはおまんこ 黄金のだしスープまで登場です。  
日本の食文化の源泉とも言えるだしを作る「削り節」と、  
ニューヨークのソウルフード「ベーグル」のざわつくコラボ。  
世界初の西尾商店削り節のベーグル誕生!!  
誰も踏み入れたことのない、鬼米惑の世界に  
よりこそー! まつと どりこにはまらます。。



次期  
4代目  
西尾 透太 さん  
天皇杯の  
表彰状と  
共に。

## 日本一の削り節 西尾商店とのワクワクする出会い

### ◎ 出合いのきっかけ

ベーグル屋なのに、なぜ削り節?  
お店の勉強会でお出合いした友人  
がある日「自分の知り合いに  
日本一の削り節屋がいる。  
天皇にも会ったことのあるすばらしい削り節だま」と  
紹介してくれました。それが西尾商店との出合いでした。



### ◎ 静岡県清水区蒲原まで会いに!

西尾商店は静岡県の蒲原というところにあります。  
ベーグルカンパニーから車で3時間弱。夏季休業を  
利用し会いに行きました。削り節は素人の私  
でもわかる品質の高さ、削り節やだしの文化の  
普及にかける熱い思いに感銘を受けました。  
西尾さんの削り節を使ってベーグルを作りたい!  
試作作りをくり返し、11月に試作を  
持ち参り20日の夕方。

皆さまが今まで食べた  
ことのないベーグル作り  
笑顔にたどり  
欲しい!!  
未来のワクワクが  
始まりました。



西尾商店  
清水区蒲原  
4-15-37  
TEL 054 (388)  
2341

<http://nishiosyouten.com/>

## 🐟「天皇杯」受賞の西尾商店の紹介🐟

西尾商店は創業明治39年。  
113年の歴史ある削り節屋。  
3代目社長 公伸さんと  
次期4代目 透雄さんが  
本物へのこだわりを貫きます。



### 🍷受賞歴🍷

いわし削り節は、国内最高峰「**天皇杯**」を受賞。  
花かつお、すまめ、白花削り節なども、数々の品評会で受賞。

### 🍷こだわりの原材料🍷

西尾商店の削り節の元となる原材料は、それぞれの種類を、それぞれの旬の時期を見極めて仕入れていきます。そして、さらにおいしいにするための保管を徹底。

### 🍷心で込めて削る🍷

モットーは、「良質の原材料に心をこめて削りれば、  
さらにおいしい削り節になる」。  
茶室の目の前で削ってもらった削り節は、上品な香りとふわふわの削り節でした。

### 🍷大切なおこと🍷

本来の午間をかけて作る「おいしいものづくり」の思い。  
実直な西尾親子の生き方そのものです。



## 🐟次期4代目 西尾透雄さん🐟

ご結婚を機に、婿養子に入り、西尾商店の次期4代目になることを決意。  
前の職は東急建設の現場監督。



3代目の下、一からの削り節の勉強。3代目とは違うことをしめると、すでに90号が発行された「だし屋通信」などの広報、大学での研究活動。そして「天皇杯」受賞につながる品評会に出たという新しいことにもチャレンジ。品質と言平価の両方を花開かせたのが透雄さんです。

## 🐟伝統のかつお節-手火山式焙乾法🐟

全国的にも希少な製法です。  
一般的製法の機械化により量産されるかつお節と違い、西尾商店では職人が午間と時間をかけて作る「手火山式製法」にて作られたかつお節を削っています。  
常に午で煮えはかり火を調整することから手火山と。強い火力でじっくり火を通し乾かすことで、おいしい中に入れていただきます。  
国内で5、6軒の業者しかいません。

