

奈良の老舗筆メーカー株式会社松林堂(奈良市内侍原町・前田高志代表取締役)は、プロの書家の要望に応える製品を150年間作り続けてきた。本物だけを追うものづくりの精神はそのままに、奈良らしさにこだわったレトルトカレー「正倉院咖喱」(1188円)の製造と販売を開始した。万葉の時代から奈良に伝わる漢方の大和当帰や、大陸から正倉院へ伝わった数々のスパイスを使用し、大阪北新地の有名店と試行錯誤の上完成させた自信作と話す。



株式会社松林堂 広報
村上 和幸さん

Made
in
奈良

本物追う老舗筆メーカー 奈良の歴史をカレーに

奈良市 株式会社 松林堂

高齡化社会を迎える中で、県は平成24(2012)年から、奈良にゆかりの深い漢方の研究や栽培、商品開発に力を入れ、病気になる「未病」への取り組みをさらに進めていくことと、同27年には「奈良県漢方のメッカ推進協議会」を立ち上げ、同社はこれに賛同して所属している。



カレーの素材に使用されている大和当帰の葉

「うちのレトルトカレーの値段、二度見されませんでしたか」。同社の広報で開発に携わった村上和幸さん(44)が言う。「スーパーでは3食パックで数百円とお安いカレーもある中、とんでもない値段かもしれない。全てに妥協せず、こだわり抜いたカレーです」と自信をのぞかせる。

同社は江戸時代末期に創業。仏門、神道の人たちをはじめ、文化功労者の故・安東聖空氏ら、書のプロに心える最高の筆になるよう脈々と作り続けたきた。そのDNAが、今回のカレー作りにも活かされている。一見「畑違い」に見えるカレー作りのプロジェクトは令和元年に着手。村上さんは「奈良という場所は、本物に溢れています。その本物をいかにして伝えていくか、そういったサービスを開始して提供したいという思いが開発のきっかけになりました」と語る。

奈良ゆかりの漢方「大和当帰」に着目 パッケージもこだわり、書道家が商品名揮毫

「儲けてやろうとか、そういうことを一切考えず、こだわり抜いた世界一のカレーを作ろうと、コストを考えずやってきました。社長の前田でさえ「いくらだった？」と言うくらいでした」。

「奈良っていいことや、奈良には本物があるんですよ、そんなことをたくさんの人に伝えることができて、このカレーがなってくれたい」と心を込める。

「パッケージに「大人の辛」と書かれている自信作のその味は、一口食べると身体の毛穴がふわっと開くことを感じるほど」。なかなかいい値段がするの、毎日のものとは思いません。わたし自身も「今日はこのカレーを食べよう」と決めて日に食べる感じなのです。本当に贅沢なものなので」。

「150年にわたる筆作りの根幹にある「妥協なく本物を作る」というものづくりへの姿勢。この思いの全てをあますことなくレトルトカレーの開発に注いだ。販売後、一人の女性から会社に電話があった。「身体が浄化されるようなカレー。ごちそうさま」と。



150年にわたる筆作りの根幹にある「妥協なく本物を作る」というものづくりで、奈良らしさにこだわり抜いたカレーを完成させた

また新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、多くの人の価値観が変容し、いいものやこだわったものへのニーズが高まっている中で村上さんは「こだわったものや、歴史、ストーリー、そういうものに思いを馳せて食べてもらえればありがたい」と心を込める。



株式会社 松林堂
○住所＝
奈良市内侍原町49
○電話番号＝
0742(22)3327



<https://experience-nara.com/>