報道関係各位
2023 年 12 月 20 日

株式会社アフリット

生誕 100 年 かずさ地域伝説のソウルソースに新商品

『インディアンソース ブルーベリー』 Makuake 先行発売

～木更津、君津産のブルーベリーを 28%使用した濃醇ステーキソースで耕作放棄地を再生！～

株式会社アフリット（千葉県木更津市幸町 1-1-6）は、木更津商工会議所の支援のもと株式会社ごはんクリエイトのオーナーシェフ野口利一氏の監修を受け、かつて上総地域のソウルソースであった「インディアンソース」の復刻版プロジェクト第 3 弾となる『インディアンソース ブルーベリー』を 2023 年 12 月 18 日（木）より、クラウドファンディング Makuake で先行販売を開始した（～2024 年 2 月 28 日まで）。アフリットは 2003 年に廃業した富津市のカギサ醤油のインディアンソースのレシピを買収し、オリジナルソースとレーズンソースの復刻版を既に完成させ販売しているが、今回の『インディアンソースブルーベリー』はその第 3 弾となる商品で、木更津、君津産のブルーベリーを重量比 28%使用し、甘さと酸味のバランスに徹底的にこだわったレストラン仕立ての肉に合うソースがコンセプトとなっている。内容量は 290ml で、一般販売時の価格は税込 1,980 円。賞味期限は 1 年間となっている。

本プロジェクトは、インディアンソースが 1923 年に登場してから今年で 100 周年となることから、アフリットの取締役である松本洋俊氏が木更津商工会議所経営指導員の遠藤雅章さんに、節目となる年に地域の耕作放棄地の再生に繋がる商品を開発したいと相談したことから始まったもの。木更津商工会議所は、会員企業である株式会社ごはんクリエイトの野口氏とマッチングさせ、ちば農商工連携事業支援基金の活用などをサポートしながら、企画、商品開発、クラウドファンディングなどの支援を行った。

また、今回のレシピ開発と監修を担当した、木更津市内で 3 店舗のレストランなどを運営している株式会社ごはんクリエイト代表の野口利一氏は「私がお店で出すソースと遜色ない味を家庭でも食べられるようにこだわった。工場での生産はあまりの高濃度でノズルが通らないというトラブルもあったり、量産化するのに苦労した」と話している。

今回のクラウドファンディング Makuake で公開しているプロジェクトのテーマは『濃度 28%！レストラン仕立ての濃醇ブルーベリーソースで耕作放棄地を再生』とし、集まった寄付で耕作放棄地にブルーベリーを植樹し、真菌などを活用した独自の農法で栽培し、地域の再生に繋げていくとしている。リターン商品は、ソースのセットなど他に、ブルーベリー樹のオーナーチケット、今回のブルーベリーソースをレストラン「舵輪」で楽しめるスペシャルコース招待チケットなど 10 種類がある。



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
株式会社アフリット　担当：松本洋俊　TEL：0438-37-2065　MAIL：h-matsumoto@nk-gr.jp

復刻版インディアンソースについて

■『インディアンソース オリジナル』

カギサ醤油が残した秘伝のウスターソース。12 種のスパイスを贅沢にブレンドしています。
粘度の低いサラっとした舌ざわりで、酸味の中にコクと甘みを感じます。
さっぱりしてスパイシーな味わいは後味が良く飽きの来ない美味しさです。

◆価格：770 円（税込）◆容量：290ml／1 本

▶おススメ料理●焼きそば●アジフライ●牡蠣フライ●魚介系の料理など

■『インディアンソース レーズン』

カギサ醤油秘伝のオリジナルソースをベースにレーズンをたっぷりと加えたソースです。
オリジナルソースよりトロミの効いた濃厚な仕上がりで、
レーズン独特の果実の甘みとコクが加わり、肉料理とも良く合います。

◆価格：770 円（税込）◆容量：290ml／1 本

▶おススメ料理●とんかつ●メンチカツ●コロッケ●肉料理

○上記 2 品の取扱店舗：イオンスタイル幕張ベイパーク店・いなげや君津店・木更津請西店・野田みずき店・
セブンイレブン君津駅北口店・平井酒店・鹿野山ゴルフ倶楽部・鹿野山ビューホテル・楽天市場など

☆（新商品）『インディアンソース ブルーベリー』

◆価格：1,980 円（税込）◆容量：290ml／1 本

アフリットの自社農場および木更津市、君津市で採れたブルーベリーをたっぷりと使った
濃醇＆プレミアムなソースです。リッチなコクと甘み、深みのある味わい。
特にステーキなどの肉料理に最適です。
また、ワインとの相性が抜群で特にフランス・ローヌ地方のシラーや、
日本のマスカットベリーA のようなワインとの相性が良いです。

▶おススメ料理●ステーキや焼き鳥などの焼いた肉料理（軽く塩コショウなどで下味をつけても美味しいいです）
●オムレツ、オムライス（卵の上からかけてください）●パスタや焼きそば（このソースをかけて麺を炒めてください）
●サラダ特にシーフードサラダ（バルサミコ酢を使ったドレッシングみたいなイメージです）

○一般販売開始予定：2024 年 7～9 月頃（ブルーベリーの収穫時期や量によって前後する可能性があります）



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
株式会社アフリット　担当：松本洋俊　TEL：0438-37-2065　MAIL：h-matsumoto@nk-gr.jp





株式会社アフリットについて

株式会社アフリットは、2021 年に建設業や不動産業を営む、株式会社ケンソーのアグリ事業部から農業法人として独立し、農業を通じて自然を再生していこうと考えています。森林整備で生じる間伐材などの未利用資源を活用し、土中の真菌のはたらきに着目した、農薬も肥料も使わない農法を積極的に活用し、野菜や果物などを生産したり、六次化に取組んだり、アグリビジネスを通じて荒廃農地や里山環境の再生を目指しています。千葉県内に保有しているアフリットの農地の大半はいわゆる耕作放棄地です。人が見放した条件の悪い農地をどう再生するか？アフリットの語源は「農林再生技術研究所（Agriculture and Forestry Regeneration Institute of Technology）」という意味を持っています。



松本 洋俊 氏

研究所長：松本　洋俊（生物資源科学　博士）
社名：農業生産法人　株式会社アフリット
本社所在地：千葉県木更津市幸町 1-1-6
代表取締役：重田　敏雄
事業内容：　農作物の生産・加工・販売
設立: 2021 年
HP：https://www.afrit.jp/

株式会社ごはんクリエイトについて

株式会社ごはんクリエイトは木更津市内で 3 店舗の居酒屋、ワインバー、レストランなどを運営しています。事業のコンセプトは「食について考え、創造する集団」を目指しています。幹部スタッフが社員教育を徹底して行っており、料理のクオリティーだけでなくスタッフのサービスやホスピタリティにも定評があります。また、地域食材を活用したメニュー開発や SNS 発信、生産者のフードロス問題や地域の害獣被害などの課題解決や子供たちへの食育などにも積極的に取組んでいます。

代表の野口利一氏は、飲食業コンサルタントとしても活躍しており、依頼があれば同業他社のレシピ開発や自治体からの依頼で道の駅などの店舗コンサルティングなども行い、日々東奔西走しています。



野口 利一 氏

社名：株式会社ごはんクリエイト
本社所在地：木更津市大和 1-8-3
代表取締役：野口　利一
事業内容：　飲食店の運営・コンサルティング
設立：2016 年
HP：https://www.gohancreate.co.jp

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
株式会社アフリット　担当：松本洋俊　TEL：0438-37-2065　MAIL：h-matsumoto@nk-gr.jp

商品開発のきっかけは木更津商工会議所への突然の訪問からはじまった

木更津商工会議所　法定経営指導員　遠藤 雅章

今回のプロジェクトのきっかけは、1 年半くらい前にアフリットの松本さんが商工会議所の窓口にいらっしゃって「新商品の開発をしたいんで支援してもらえないでしょうか？」とご相談くださったのがきっかけでした。

既に 2 種類のインデイアンソースを復刻されていて、2023 年が生誕 100 周年記念にあたり、松本さんは守・破・離の「離」となる圧倒的な商品を作りたいという強い意志をお持ちでした。当時、ごはんクリエイト様の経営革新計画のご支援をさせていただいており、オーナーシェフの野口氏の情熱的なお人柄や私みたいな凡人には到底理解できない天才的な直感力などに惚れ込んでいた私は、この案件をお願い出来るのは野口シェフしかいないと思い、木更津の地域食材を活用すること、社会的な課題の解決に繋がること、観光地などにありがちな無理やり作った土産品などではなく、本当に美味しく実力（味）で勝負出来る商品を作りたいなどとお伝えし、1 年越しでレシピが完成しました。試作品の評価や市販ソースとの比較など何十回もトライしましたが、最終的に決定した今のレシピは何と野口シェフが第一回目の試作品として出されたものです。

やはり、野口利一さんのインスピレーションは天才的でした・・・・

今後の展望について

今年のブルーベリーが猛暑により不作だったことから、今回の Makuake でのソース単体での先行販売は約 160 セットです。木更津・君津産のブルーベリーにこだわったことがネックとなり原料を確保出来ませんでした。そのため、次回の一般販売は来年のブルーベリーを収穫した 2024 年の夏以降となります。そのため、今回のプロジェクトでは木更津市の鳥居崎公園にあるレストラン「舵輪」でのブルーベリーソースを味わってもらうスペシャルコースプランやメンチカツバーガーのチケット、ブルーベリー樹のオーナー制度などがリターンの中心となっております。現在、アフリットでは自社の持つ耕作放棄地にブルーベリーの植樹を継続的に続けており、数年後には自社で栽培したブルーベリーのみでソースを製造することを目標としております。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
株式会社アフリット　担当：松本洋俊　TEL：0438-37-2065　MAIL：h-matsumoto@nk-gr.jp