

下松市・記者発表（配布）資料

令和8年1月8日

部課名	課長	担当者	連絡先（直通）
地域振興部地域交流課	守政 彩子	金沢 健一	45-1820
1. 件名	第37回グルメショー春2025における「株式会社ITADAKI」の審査員特別賞受賞の市長報告について		
2. 目的	<p>令和7年2月に株式会社ビジネスガイド社が東京ビッグサイトで開催した「第37回グルメショー春2025」において、「株式会社ITADAKI」がBBQソース「刃(YAIBA)」で審査員特別賞を受賞されました。</p> <p>受賞報告と今後の本市を拠点とした情報発信の展開について、市長を訪問します。</p>		
3. 日時	令和8年1月15日（木）15:00～16:00		
4. 場所	下松市役所3階 市長応接室		
5. 参加者	株式会社ITADAKI 山本 亜門 代表取締役社長 下松市長、市関係者		
6. 受賞商品	商品名称：「刃(YAIBA)」 販売価格：32,400円（消費税込） 内容量：360ml		
7. その他	<p>「第37回グルメショー春2025」について 《テーマ》 「つくり手の想いがつなぐ、おいしさと思いやりのバトン」 《イベント概要》 株式会社ビジネスガイド社主催の新しいマーケットを切り拓く プレミアムフードの「品質」、「ライフスタイル」志向の多様なマーケットへの足掛かりとして定評のある見本市である。</p> <p>会場には食品の質を重視する小売業、サービス業、卸売業をはじめ様々な業種・業態や決定権を持つバイヤーが多く来場する。</p> <p>生産者のこだわりや想い、バックストーリーを高感度な生活者に 提供する流通・サービス業に紹介し、つくり手・売り手・買い手の 好循環な関係性を創出する。</p>		

報道関係者各位
プレスリリース

令和 7 年 1 月 5 日
株式会社 ITADAKI

下松市長と地元発ブランド代表が会談

— 地方から価値を編集し、全国・世界へ発信する新しい産業モデルについて意見交換 —

2026 年 1 月 15 日（木）15 時より、下松市役所にて、下松市長と、下松市を拠点に活動する食品ブランド「刃（YAIBA）」を展開する株式会社 ITADAKI（代表取締役：山本亜門）との会談が行われます。

本会談では、

- 地方を拠点としたブランド創出の考え方
- 地域外の優れた素材を“編集”し、高付加価値化するビジネスモデル
- 行政と若手起業家の連携による新たな地域経済の可能性

といったテーマを中心に意見交換を行う予定です。

当日は、下松市 地域振興部の担当者が司会進行を務め、会談後には、株式会社 ITADAKI が展開する商品についての簡単な試食会（撮影可）も予定しています。

株式会社 ITADAKI は、下松市を拠点に、日本各地の希少素材や高品質原料を組み合わせ、ストーリー性と体験価値を重視した高付加価値食品の企画・開発を行っています。

必ずしも地元食材に限定せず、「どこで作るか」よりも「どこから価値を発信するか」を重視した事業展開を特徴としています。

今回の会談は、

地方都市が“素材の産地”にとどまらず、
価値を編集し、ブランドとして全国・世界へ届ける拠点になり得るのか
という問いを、市長と若手起業家が率直に語り合う場となります。

今後は本会談を契機として、下松市を拠点とした情報発信や、行政・民間連携による新たな取り組みについても検討していく予定です。

会談概要

- ・ 日時：2026年1月15日（木）15:00～
 - ・ 場所：下松市役所
 - ・ 司会：下松市 地域振興部
 - ・ 出席者：
 - 下松市長
 - 株式会社 ITADAKI 代表取締役 山本亜門
-

取材について（重要）

- ・ 市長とのツーショット撮影可
- ・ 商品現物あり・試食会実施（撮影可）
- ・ 若手起業家（30代）が語る「地方発ブランドの可能性」

※新聞・テレビ・Web媒体いずれも取材可能です。

※取材をご希望の方は、事前に下記までご連絡ください。

会社概要

株式会社 ITADAKI

所在地：山口県下松市

代表取締役：山本亜門

事業内容：食品ブランドの企画・開発・販売

公式サイト：<https://itadaki-yaiba.com/>



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 ITADAKI

担当：山本

メール：am-yamamoto@ita-daki.com

電話：090-6847-0947

刃 (YAIBA) —— 日本の旨味文化 1,000 年と、家族の 60 年を受け継ぐ“体験型”ラグジュアリーソース

刃 (YAIBA) は、ただの調味料ではありません。

これは「大切な人との特別な時間」を約束する体験型プロダクト。

ひと口の驚き、贈られた瞬間の笑顔、食卓に流れる温かな空気——

“心が動く一滴”を届けるために生まれました。

その背景には、日本食を築いてきた二つの巨大な文化が存在します。

ひとつは 1,000 年以上続く発酵文化。

国産丸大豆の醤油、米麹の味噌がもたらす深い旨味は、日本人の味覚の基準そのものです。

もうひとつは、昆布や椎茸が生んだ出汁文化。

発酵の重厚さとは対照的な「透明な旨味」は、日本料理の繊細さを支えてきました。

この“深み × 透明感”的対になる旨味こそ、日本が世界に誇る食文化の根幹です。

そして、この二大文化の延長線上にあったのが、

創業者の祖母が 60 年間家族のために磨き続けた特別なタレでした。

発酵の深さと出汁の透明感が自然に溶け合い、家族の記憶をつないできた、

いわば“生活の中の文化遺産”。

この味が、刃の原点です。

創業者は、この味を全国の一級品素材で進化させました。

沖縄産アップルバナナ、和歌山産のあら川の桃、鳥取産の西条柿。

さらに、200 年以上続く手仕事で雑味を丁寧に取り除いた香川産和三盆。

いずれも生産量が極めて限られ、安定供給が難しい希少原料です。

そのため刃は、常に大量生産できる商品ではなく、

「限られた数だけ丁寧に作られる、特別な人のための一本」として仕上げられています。

これらの素材を掛け合わせ、さらに 3 年の歳月をかけて味の設計を研ぎ澄ました。

ここで刃がこだわったのは、“純度”。

雑味を排し、素材本来の旨味を最大化するために

化学調味料・保存料不使用の無添加で仕上げています。

そのため、健康志向の方や小さなお子さまにも安心して使える

“身体に優しい特別な一滴”でもあります。

これは健康のためだけでなく、旨味の透明度を高めるための必然でもあるのです。

そのため刃は、単なる高級ソースではありません。

その一本が、食卓の空気を変え、誰かを喜ばせる力を持つか——。

その価値だけを徹底的に追求した“体験のためのブランド”です。

贈られた瞬間に会話が生まれ、
開けた瞬間に笑顔があふれ、
食べた瞬間に記憶に残る。
刃は、味以上の“特別な時間”を届けます。

日本の1,000年の旨味文化、祖母の60年、職人の3年、そして希少素材の純度。
そのすべてを一本に結晶させた刃は、
歴史が浅いのではなく、むしろ深い文化の延長線に立つ「新しい伝統」です。

Only in Japan. Only in YAIBA.
大切なために選ばれる、特別な瞬間をつくる一本。
それが、刃(YAIBA)です。