



森を

BAMBOO SHOOT

育てる

TO GROW

メンマ

THE FOREST

放置竹林問題を背負ったブランド

得意先は LOCAL BAMBOO INC.。面積の 80% が山林を閉める宮崎県延岡市で放置竹林問題と向き合う会社です。成長スピードの早い竹林は森に入る日光を遮り、木々の成長を止めます。また根の浅い竹林は地滑りの原因にもなる。そうした問題を解決すべく、伐採した竹林をメンマにして販売することを模索していました。

現場をグローバルに伝える

「このメンマを通して、多くの人に放置竹林問題を知ってもらいたい」そんな得意先の想いにこたえるべく、“現場を伝える”ことをコンセプトにしてネーミング・パッケージを検討していきました。地名をまとった「延岡メンマ」というブランド名にし、パッケージを見るだけで具体的な産地＝放置竹林の現場がわかるようになっています。また、放置竹林は延岡市だけでなく、日本全土の課題です。国境をこえてグローバルな社会課題とすべく、日英混合のロゴデザインを採用しています。

メンマの固定概念を変える

日本では「メンマ＝ラーメンの具材・おつまみ」という印象が強く、家庭での需要は多くありません。だからこそ「メンマトースト」「メンマカルボナーラ」といった新しい食べ方提案まで含め、D2C ブランドとして広く受け入れやすい世界観・トーン＆マナーづくりを徹底しました。結果としてウェブメディアや TV の情報番組でも取り上げられ、2020 年 11 月に発売後、わずか 2 週間で完売を達成しています。





森を BAMBOO SHOOT 育てる TO GROW メンマ THE FOREST

こんなに美味しいものを、
人類は放置していた。

宮崎県延岡市上三輪町。
そこで育つたのは、放置竹林という名の逸品でした。
も、ごはんにもしよう。
あなたの食卓が、延岡の森を育てます。



延岡メンマについて

日本に
ONLY 1%
しかいない
BAMBOO SHOOT
メンマです。
IN JAPAN

主にラーメンの具材として日本で親しまれているメンマ。その99%以上が、台湾や中国に生産される蘇竹(マチク)という品種のタケノコを使用しています。延岡メンマは、延岡に生産する孟宗竹(モウソウチク)を使用した国産100%メンマ。延岡市の放置竹林を解決するために生まれました。

延岡の
BAMBOO SHOOT
山林を救う
TO SAVE THE FOREST
メンマです。
OF NOBOKA

延岡市は面積の80%が山林です。そこで問題になっているのは、誰にも整備されていない放置竹林。成長スピードの早い竹林は森に入る日光を遮り、木々の成長を止めます。また根の浅い竹林は崩落の原因にも。そうした問題を解決すべく、放置竹林をメンマにする活動をはじめました。

ピリ辛な
SPICY
味噌漬け
MISO PICKLES
メンマです。
BAMBOO SHOOT

どんなにいい活動でも、美味しくなければ意味がない。自分たちが本気で美味しいと思える味を追求して生まれたのが、延岡メンマです。延岡で採れたタケノコのやさいい香りと、延岡産の味噌を使ったピリ辛な味わいが特徴です。やみつきにご注意ください。

味噌漬け MISO PICKLES メンマです。 BAMBOO SHOOT

やさいい香りと、延岡産の味噌を使ったピリ辛な味わいが特徴です。やみつきにご注意ください。



延岡メンマの 最高の食べ方

旨味がありピリ辛な味わいが特徴なので、そのままおつまみやご飯のお供にしても、あえて濃厚でクリーミーな料理と合わせても、食材だとアボカドや生クリーム、赤身の刺身やお肉との相性抜群。トッピングとしてパニライイスやピザなどに合わせるのもオススメです。

メンマ丼 BAMBOO SHOOT BOWL

メンマのおいしいをダイレクトに味わえる逸品。お粥の風味とメンマのピリ辛が食欲をそそります。温かいお粥も食べれば、もっちり必須。お粥もかしらなら、うま味の変化を召し上げれ、お汁をかけても最高です。



メンマトースト BAMBOO SHOOT TOAST

トーストは厚めの4枚切りを、そこにメンマとアボカドを、ドレッシングやクリームチーズのハーモニーをご堪能あれ。バグリカや動物性チーズを加えてもVERY GOOD。バター代わりにマヨネーズを使うと耳はカリッと中はしっとり柔かくなります。

メンマ BAMBOO SHOOT カルボナーラ CARBONARA

ボウルにカルボナーラの材料とメンマを加えて混ぜます。そこに熱々のパスタをグイグイ、完成です。クリーミーソースに、メンマの食感アクセント。濃厚で、ピリ辛で、うまくて、うまい。旨味の究極絶頂パスタです。



メンマアイス BAMBOO SHOOT ICE CREAM

餅餅の組み合わせ、爆弾です。パニライイスの甘みを引き立てながらキャラメルのような香ばしさとピリ辛がクセになる。そこにメンマの食感が加わって、もう最高。味のグラデーションを楽しめる大人のアイスです。



クセになる。そこにメンマの食感が加わって、もう最高。味のグラデーションを楽しめる大人のアイスです。



延岡メンマ
100g・1500円

購入する



延岡メンマ
パウチ・1080円

購入する



江原 太郎
Taro Ebara
LOCAL BAMBOO INC. 代表



宮崎県延岡市生まれ。東京農業大学を卒業後、都内最大級屋上緑化施設「都心の森」にて農園長を経験。インドネシアの人材事業、環境省との有機農業の普及啓発事業、BBQ事業を経て2019年に宮崎に拠点を移し「食べもの付き情報誌」の宮崎ひなた食べる通信をスタート。現在は延岡メンマの他、複数の事業を手掛ける。

instagram: @taroebara
twitter: @tarou1235

お問い合わせ