



1 北海道

どろふたラックスシンケン
〈エルパツさん〉

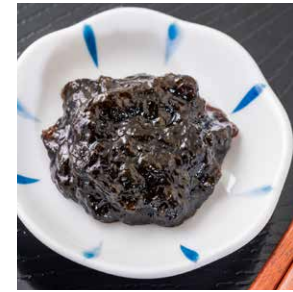
どろふたのロース肉を塩漬け・熟成・発酵・乾燥をし、一切の加熱、燻煙をかけることなく、3カ月低温熟成させています。あっさりとした生ハムで、サラダやフルーツにおすすめです。



2 北海道

つぶ貝のやわらか煮
〈おが和さん〉

釧路近海のつぶ貝(真つぶ)をあっさりとした甘口醤油で、柔らかく仕上がるように時間をかけて煮込みました。水産庁長官賞(平成6年)を受賞の逸品です。



3 高知

四万十川のり
〈四万十食品さん〉

日本最後の清流と言われる四万十川の河口で育ったひとえぐさ(青さのり)100%の佃煮です。ご飯や豆腐はもちろん、茹でた青菜やゆで卵に添えれば、簡単おつまみに。



4 静岡

カマンベールWASABI
〈田丸屋本店さん〉

創業以来140年、わさび加工製造の「田丸屋本店」さんが作る、ワインに合う西洋わさび漬。シャキシャキの食感とつんとした香りが美味しいわさび茎と、カマンベール入りのチーズ・酒粕などを混ぜたディップです。



5 新潟

のっぺ
〈あてま惣菜部さん〉

地元の野菜、山菜を使い、いろいろな田舎惣菜を作る「あてま惣菜部」さん。「のっぺ」は、里芋でとろみをつけ、小さく切った根菜やきのこ、銀杏などを、薄い醤油味の出汁で煮た新潟を代表する家庭料理です。

簡単アレンジ



のっぺのアレンジ

食べ方は、温、冷、両方OKです。鶏肉や鮭、調味料と出汁を足し煮込み、のっぺ汁に。また、冷やしたまま、かまぼこやイクラを添えて、上品なおつまみに。



カマンベールWASABIのアレンジ

ちくわなどの香ばしい練り製品と良く合います。ちくわを半分に取り、カマンベールWASABIとトマトやキュウリなどの野菜をトッピングしおしゃれなおつまみに。

生産者メッセージ vol.3



福島県いわき市
カネキ商店
矢数美里さんより

70年以上継ぎ足し続ける秘伝のタレに漬けた【味丸黒干®】という干物を作っています。これまではさんま一筋でしたが、鯖やほっけ、銀だら、まぐろかまなどの新商品開発にも挑戦しています。ご飯はもちろん、おつまみにも喜ばれる「黒干」を通して、消費者の方とつながるのはとても嬉しいことです。コロナを乗り越え、早く、皆様と一緒に乾杯したいですね!