



1 新潟

南蛮海老ラー油  
〈月徳飯店さん〉

雄大な自然が残る山々に囲まれた糸魚川の深海でとれた新鮮な「南蛮海老」をたっぷり使用。おつまみ?ではありませんが、あつという間に簡単おつまみが作れる優れた調味料です。



2 鹿児島

鰹のちぢんこ  
〈やまと屋さん〉

鰹節の最高級品「本枯節」生産量日本一の鹿児島県指宿市。1袋に鰹20匹分の心臓です。歯ごたえの良さとしっかりとした味付けで酒の肴にピッタリ。



3 北海道

じゃがバター  
〈JA帯広大正さん〉

少しでも化学合成農薬を減らそうとする生産者の努力が「大正マークイン」の美味しさ・舌触りを支えています。素材力を信じて、シンプルな食べ方で召し上がれ。



4 岩手

からい手羽  
〈とりもとさん〉

備長炭で一本一本じっくり焼き上げ、にんにく、ごま油、唐辛子で辛めの味付けをしました。焼鳥屋さんの味が手軽に楽しめます。



5 広島

牡蠣まるごとせんべい  
〈マルイチ商店さん〉

広島名産の「牡蠣」をまるごと一粒のせ、生地は安芸津町赤崎地区の赤土で育てられているじゃがいも「まる赤」を使用し、焼き上げました。



6 長野

こだわりの栽培した  
白瓜の奈良漬

〈土屋味噌醤油醸造場さん〉  
しゃきしゃき感のある浅漬けの奈良漬。時間をおいて茶色くなくてもおいしいです。酒粕は袋入り、白瓜は一口サイズに切ってあるのでとっても便利。

簡単アレンジ



南蛮海老ラー油のアレンジ

ひと口大に切ったアボカドやゆで卵、ゆで青菜等に和えて。豆腐にニラやパクチー、ネギ等の香味野菜をのせ、辣油をたっぷりかけて。



白瓜の奈良漬のアレンジ

チーズやうずら卵と楊枝で刺してピンチョスに、刻んでポテトサラダの具に。刻んだ奈良漬、豚挽き肉、ねぎ、卵を具材に醤油、塩、コショウ炒めるチャーハンもおススメ!

POINT

捨てないで!奈良漬の酒粕



酒粕はすぐに悪くなるものではありませんのでぜひ活用してください。

- 活用1** いろいろな素材を漬けて楽しめます。  
 ・軽く塩もみした野菜(きゅうり、パプリカ、人参など)  
 ・お肉(豚、鶏、牛)・クリームチーズ・豆腐、こんにやく  
 ・お魚(鮭、鯖など)・ゆで卵、うずら卵・アボカド など

**活用2** 鍋、味噌汁などに入れてもおいしいです。