



1 新潟

栃尾の油揚げの煮付け 〈豆撰さん〉

新潟名物 栃尾揚げを醤油・白だし・砂糖など調味料にこだわり丁寧に煮付けました。肉厚で食べ応えあり。汁ごと卵とじにしてもおいしいです。



2 北海道

北海道産苦小牧湧水豚 ボンレスハム 〈苦小牧ハムさん〉

昔ながらのドイツの製法で、味付けは塩、砂糖、香辛料とシンプルに。178時間、長期熟成させます。豚肉と脂身の旨味と食感をお楽しみください。



3 山形

赤がら卵を使用

スモッチGOLD 〈半澤鶏卵さん〉

燻製液ではなく国際特許の燻製機で丁寧に燻製し、じっくり1週間かけて作っています。中までほのかな燻製の風味、半熟の黄身と絶妙な塩加減で大人気です。



4 徳島

しっかり塩味

いなかたくあん 〈丸井産業さん〉

徳島の豊かな自然の中でとれた新鮮な大根を、塩で10日程漬けた後、洗浄して塩を入れずに米ぬかで約8ヶ月間発酵させます。十分に酸味が出たらスタチ果汁や柿の皮、トウガラシなどを混ぜた米ぬかに漬けて完成させます。



5 新潟

雪国ぎんなんの味噌漬 〈山岸モータースさん〉

銀杏を地元の味噌で漬け込み、まろやかな味わいに仕上げました。濃厚で深みのある味わいはチーズにも似ています。この味噌もとっても美味しいですよ。そのままはもちろん、電子レンジで軽く温めると(お皿に出してラップをかけて15秒)ホッパリとした食感でおススメです。



簡単アレンジ

いなかたくあんのアレンジレシピ

たくあんを刻み、ネギトロ(まぐろたたき)、白ネギ(みじん切り)と混ぜる。白ごま、大葉、わさびなどを添えて、お好みで醤油をかけて召し上がれ。

ボンレスハムのアレンジレシピ

マヨネーズとマスタードを混ぜたソース、お好みでレモンをかけて、野菜と一緒に召し上がれ。

生産者訪問 徳島県

丸井のおつけもの(丸井産業)

徳島県はたくあんの生産が大正から昭和にかけて全国一を誇っていました。吉野川が流れる豊かな土地に自社の畑を持ち、野菜を育てるところから。豊富なおいしい水と、採れたての新鮮な野菜で漬物を作り続けています。

