



1

三重

がすえびポテトチップス
〈尾鷲物産さん〉

尾鷲港で水揚げされたばかりの鮮度の良い「がすえび」を素早く処理し、香ばしく焼き上げ、ポテトチップスにまふしました。昔ながらの釜揚げ製法のポテトチップスです。



2

和歌山

鱧から
〈マルサさん〉

和歌山県箕島港で獲れた生の鱧を開き、身中の小骨はそのまま、開いた鱧を約50時間乾燥させます。干しあがり、旨味が凝縮した鱧を刻み唐揚げにした、珍味です。



3

千葉

湯煎が
オススメ

鯖の黒アヒージョ
〈エスエスフードインターナショナルさん〉

「黒アヒージョ」は、千葉県が生産量全国1位を誇るお醤油を隠し味に使い、県内の多彩な食材を楽しめる千葉の新たなご当地グルメです。銚子の鯖・八街の落花生・香取のさつまいもと千葉県の具材だけで作りました。



4

香川

香川県産しょうゆ豆
〈黒川加工食品さん〉

ありそうで意外とない「香川県産のそら豆」で作ったしょうゆ豆。そら豆は県内農家の方々よりご提供していただいたものを使用しています。味付けは香川県で製造された醤油と、香川県産の本鷹(唐辛子)、三温糖の3種類だけ。



5

沖縄

いか仙人の佃煮「いかてり」
〈仙琉院本舗さん〉

沖縄産せーいか(ソデイカ)を、きび糖や黒糖で甘辛く味付け。いかの歯応えを存分に活かしながらも柔らかさのある味わい深い逸品です。備え付けのからしマヨネーズが良く合います。初代仙琉院からの定番品で、この度、真空パックにて復刻いたしました。

ここでは食べられない、ご当地海老

伊勢海老、甘エビ、ボタン海老、車エビ、桜海老、白海老にウチワエビ、カワエビなどなど日本全国には美味しいエビがたくさんいますが、あまり県外に流出することがない、ご当地でしか食べられない海老をいくつか紹介します。

〈東紀州のガスエビ〉
深海底引き網漁でとれる「ヒゲナガエビ」数時間で頭部分に変色することから流通が難しく、そしてガスのような特有の臭いを放つことからガスエビと言われています。生で食べると甘味が強く、昔から地元のソウルフードとして愛されてきました。

〈北陸のガスエビ〉
富山・石川で食される「クロザコエビ」や「トゲザコエビ」などの殻が茶色のエビのことを言います。他のエビに比べ鮮度が落ちるのが非常に早く、色が茶色で見栄えが良くなり、流通するのが難しいため、カスエビと言われたのが なまってガスエビと言われています。味は絶品で、地元では「甘エビよりも美味しい」と愛されています。

〈鳥取のモサエビ〉
9月～5月 日本海の沖合で深海底引き網漁でとれる「クロザコエビ」。ぷりっぷりの弾力のある食感と旨味甘みが強く、たびたびネットなどで「幻のエビ」として話題になります。ごつごつとした見た目の武骨な印象から「モサ(猛者)エビ」と呼ばれた、という説もありますが、正確には不明だそうです。

東紀州のガスエビ

ツマミクルColumn

香川名物「しょうゆ豆」って何？

しょうゆ豆は香川県の郷土料理です。乾燥させたそら豆を煎って、熱いうちに醤油、砂糖などの調味料に漬け込みます。煮豆とは違い、漬け込む前に豆を煎ることで、口の中でポロッとくだける独特の食感が楽しめます。昔、四国八十八ヶ所巡礼のお遍路さんが乾燥そら豆を煎っていると、ピーンとはじけて傍にあった醤油の壺に転がり込み、あとでその豆を食べてみると、香ばしい豆の香りと醤油がほどよく合い美味しかったのが「しょうゆ豆」の始まりとも云われています。