



1

栃木

細巻きゆばの含め煮

＜日光ゆば製造さん＞

懐石料理の一品というイメージが強く食卓の一品として並ぶことが少ないゆばを「もっと皆さんに知ってもらいたい。」という思いから生まれたゆば惣菜です。



2

山形

殿様のだだちや豆

＜JA鶴岡さん＞

鶴岡市が誇る「だだちや豆」を、一番おいしい時期に収穫し、現地で茹で上げ、瞬間冷凍しました。解凍すれば、1年中いつでも旬の夏がよみがえります。



3

宮城

レアなメ鯛

＜本田水産さん＞

三陸産の新鮮な鯛を浅締めすることで生っぽい食感と、中まで酢を入れずに魚本来の味が楽しめるように仕上げています。会津満田屋さんの黒梅酢使用。



4

神奈川

カジキマグロのメンチカツ

＜羽床総本店さん＞

まぐろの町・三崎で「かじき一筋」の羽床さん（現在は他の魚種も扱っています）。三浦産の玉ねぎをふんだんに入れ、たっぷりカジキに玉ねぎの甘みを生かしたとっても美味しいメンチカツ。手作業で丸めて、衣付け、少なめの油で揚げ焼きしています。



5

愛媛

手押し野菜入りじゃこ天

＜島原かまぼこさん＞

伝統的なじゃこ天にたっぷり野菜。ごぼう、玉ねぎ、人参は全て国産です。「手押し」は写真のように1枚ずつ型枠で成形し、揚げています。機械で作るものに比べ食感が良くなります。



POINT

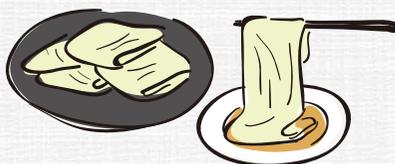
【解凍、調理について(目安)】

- 細巻きゆばの含め煮
袋のまま湯煎で10分。
- 殿様のだだちや豆
流水で解凍、またはさっと湯通し(30秒)。
電子レンジはおススメしません。
お好みで塩をふって。
- レアなメ鯛
流水または冷蔵庫で解凍。
- カジキマグロのメンチカツ
商品の裏面に記載しています。
(電子レンジ600W1分30秒→トースター)
- 手押し野菜入りじゃこ天
自然解凍し、レンジやトースターで再加熱すると、揚げたての風味に。

豆知識①

「湯波」と「湯葉」

日光ゆばは「湯波」、京都では「湯葉」と書きます。豆乳を煮た時にできる薄い膜を、京都の湯葉は膜の端に串を入れて引き上げるため薄く、一枚仕上げです。日光の湯波は膜の中央に串を入れて二つ折りにするように引き上げるため、間に豆乳が残され、ボリュームのある二枚重ねとなります。地域の違いも楽しめますね。



豆知識②

だだちや豆って何？

だだちや豆は、山形県鶴岡市でしか栽培されていない特産品で、江戸時代から数軒の農家が代々大切に守り生産されてきた在来種の枝豆です。外皮が褐色がかり、表面のうぶ毛も茶色で、くびれも深いので見た目は良くありませんが、噛むほどに味わいが増し、旨味と甘みが口の中に広がる、日本一美味しいと言われる枝豆です。

「だだ茶豆(ダダ茶豆)」と書かれることも多いのですが、「だだちゃ」とは庄内地方の方言で「お父さん・おやじ」という意味です。「だだちや豆」が正解です。



おつまみ豆知識