



1

青森

スモークチョコレート

<南部どきさん>

スモークナッツを混ぜ込み、冷燻で仕上げたビターチョコレート。一見シンプルながら、奥深い燻香が口中に広がります。ウイスキーや赤ワインのお供にぴったり。



2

宮城

牛タンチーズ

<マリンプロさん>

一粒に、仙台名物らしい「厚切り牛たん」の味付けやジューシーさを表現し、チーズのコクを重ねた濃厚なおつまみ。個包装で食べやすいのも嬉しいです。



3

三重

あわびのアヒージョ

<丸寿海産さん>

砂糖、添加物不使用。味がしっかりついているので、茹でたパスタや野菜、パゲットなどでオイルまでぜひお召し上がりください。  
※あわびは国産ではなく韓国産です。

オイルも美味しい



4

北海道

鮭とばクイン

<龍宝丸水産さん>

伝統の定置網漁で一尾ずつ丁寧に水揚げされた、北海道白糠町産の天然鮭を使用。漁師の田森さんが、水揚げ、選別から加工・味付け・乾燥、そしてネーミングまで一貫して手がける、まさに「漁師が作った鮭とば」です。薄く仕上げられており、食べやすいのも魅力。



5

広島

オタフクソースあられ

<東陽製菓さん × 広島FMさん>

広島で愛され続ける「オタフクソース」とコラボしたあられ。広島を盛り上げたいという想いのもと、食品卸の旭食品、米菓メーカーの東陽製菓、ラジオ局の広島FMがタッグを組んで生まれました。ビールやハイボールとの相性抜群♪

三重県とあわびのお話

### ①海女漁とあわび

三重県、とくに志摩や鳥羽の沿岸地域は、古くから「あわびの名産地」として知られてきました。あわびは岩にしっかり張り付くため、機械ではなく手作業で丁寧に採る必要があります。そのため、海女の技術が欠かせません。三重では2000年以上前から海女漁が行われていたとも言われ、かつてはあわびの漁獲量が長く日本一を誇った時代もあります。あわびは、三重の人々にとって身近でありながら、特別な意味を持つ海の恵みでした。現在では漁獲量こそ減少していますが、「あわびを食べる文化」は今もなおしっかりと息づいています。



### ②熨斗(のし)とあわび

贈り物に添える熨斗。その起源は「熨斗鮑(のしあわび)」と呼ばれる、あわびを薄くのばして乾燥させた保存食にあります。あわびは古くから長寿や繁栄を象徴する縁起物とされ、神への供え物や大切な贈り物に、この熨斗鮑が添えられてきました。やがて時代とともに、実物のあわびは簡略化され、現在のような紙の「熨斗飾り」へと姿を変えていきます。

熨斗飾りの真ん中にあるあの細い棒のようなものはもともとあわびだったんですね。三重県では、伊勢神宮への奉納に、今も熨斗鮑が用いられていて、その文化が大切に受け継がれています。

