



1

青森

## いか糍沖漬け

＜森田麴・味噌店さん＞

南部町で約140年、変わらぬ技法で変わらぬ味を守り続けています。スルメイカの胴体を使用し、本醸造醤油と森田の「糍」「たまり」柚子を合わせて仕立てました。



2

広島

## 「いずの」のがんす

＜出野水産さん＞

広島で戦後間もなくから愛され続ける練り製品。白身魚のすり身に玉ねぎと唐辛子を合わせて揚げた、ピリ辛がクセになる味わいです。加熱調理済みです。



3

千葉

## 元気豚 ロース味噌漬

＜ジェリービーンズさん＞

繁殖から肥育まで自社で育てた「元気豚」のロース肉を、味噌と醤油ベースの特製ダレに漬け込みました。開業当初から愛され続けるロングセラー商品。濃いめの味付けで、お酒が進みます。



4

岡山

## 一休焼イカ

＜お好み焼き一休さん＞

1975年創業時から半世紀近く愛されている「お好み焼一休」のオリジナル商品。ソースも独自ブレンドのオリジナルです。お好み焼きをベースにした生地を海苔で巻いた、和気町では“みんな知ってる?!”ソウルフードです。



5

北海道

## 香燻さばスモーク黒胡椒

＜NSニッセイさん＞

燻製液で香りづけしただけの商品が増える中、当社では16時間かけてじっくり冷燻、旨味を閉じ込めています。冷燻とは、約20～30℃で長時間燻す製法です。国産真さばを食塩と魚醤で旨味豊かに、白ワインでまるやかに。ナラと桜のチップで燻し、黒胡椒でスパイシーに仕上げました。

### 解冻方法・調理方法

#### いか糍沖漬け

冷蔵庫で自然解冻。一度に食べきれない場合は、食べる分だけをスプーンですくってお皿に移し、解冻して召し上がれ。

#### 元気豚 ロース味噌漬け

冷蔵庫で十分に解冻してください。フライパンに少量の油を熱し、中火でお肉の両面に軽く焼き色がつくまで焼きます(両面約1分ずつ)。その後、弱火にして中までしっかり火を通してください(さらに約1分)。

#### さばスモーク

冷蔵庫、または流水で解冻してください。

#### 「いずの」のがんす

冷蔵庫で自然解冻後、そのままお召し上がりいただけます。さらにトースターで1分半温めると、よりおいしいです。または、フライパンに少量の油をひき、冷凍のまま約1分半焼いても美味しくお召し上がりいただけます。

#### 一休焼イカ

商品を袋から取り出してお皿に移し、軽くラップをかけて電子レンジで温めてください。600Wで約4分とありますが、3分30秒から調整してください。味はしっかりついているので、オリジナルソースはお好みで。

### おつまみ豆知識

#### 広島名物「がんす」でがんす

見た目はハムカツ風。ひと口食べると、魚の旨みと玉ねぎの甘み、ピリ辛が広がる揚げかまぼこ。すり身に玉ねぎ×唐辛子×パン粉を合わせたクセになる味わい、広島で愛されるソウルフードでがんす！名前は、広島弁の「～がんす(～でございます)」という丁寧な言い回しが由来と言われています。

※写真はがんすうどん

おつまみにもぴったり、マヨネーズを添えて。パンにはさんだ「がんすサンド」や「がんすうどん」もおすすめです。

