



1

新潟

こぶまきヌーボー(サーモン)
くうおぬま屋さん

昆布巻き文化が根付く新潟で生まれた、新感覚の「夏の昆布巻き」。レモンとピンクペッパーが香るジュレで味わう、まるでフランスのオードブルのような一品です。



2

新潟

あとひきまめ
く大力納豆さん

新潟の老舗納豆店がつくる豆惣菜。お隣・山形県産大粒青大豆「えちごみどり」を塩茹で、豆の甘みとうまみ、食感を楽しめる一品です。



3

東京

ペッパーシンケン
く桑原ハムさん

豚肩ロース肉に黒粒胡椒をたっぷりまぶし、ブラックペッパーの薫りと辛さが美味しいハム。本場ドイツのコンテストでも数々の受賞歴を持つ、実力派のハムです。



4

鹿児島

魚っち
く浜崎蒲鉾店さん

いちき串木野市は、古くからかまぼこやさつま揚げづくりが盛んな、“さつま揚げの本場”。その地で、圧倒的人气No.1商品の「魚っち」。ブラックペッパーとガーリックを効かせた、珍しいサラム風の蒲鉾で、噛むほどに魚の旨みとスパイシーな風味が広がります。



5

栃木

しもつかれ
く大関商店さん

温めても
冷たい
ままでも

栃木県を代表する郷土料理。鮭の頭や大根、にんじん、大豆、油揚げなどをじっくり煮込み、酒粕で風味をつけた、昔ながらの家庭料理。100軒あれば100通りと家庭ごとに味わいはさまざま。商品化されているものは少ないです。お届けしてすぐよりも、少し時間を置いて味がなじんだ頃がおすすすめ。

しもつかれのアレンジレシピ

お好きな方も、ちょっと苦手な方も、アレンジを楽しみながらおいしく召し上がれ♪

①しもつかれチーズトースト

食パンにマヨネーズまたはバターを薄く塗り、しもつかれを広げます。チーズをのせてこんがり焼けば、おつまみパンに。お好みで黒こしょうを。

②お味噌汁+しもつかれ

いつものお味噌汁に、しもつかれをスプーン1杯加えるだけ。酒粕のkokと香りが広がり、味わい深い一杯になります。

③焼き魚+しもつかれ

塩焼きにした鮭やサバ、白身魚に、しもつかれをソースのように添えていただきます。

④シチュー+しもつかれ

酒粕の風味と、鮭や野菜の旨味が加わり、昨日のシチューの味変を楽しめます。



バイヤーメッセージ

こぶまきヌーボー

北海道、東北、北陸など日本の北側に根付く昆布巻き文化。おいしいのはもちろんですが、「お正月や冬の食べ物」というイメージもあり、生産者さんたちは新しい魅力づくりに挑戦しています。そんな中、新潟で出会ったのが「こぶまきヌーボー」。ひと口食べて、「わあ、新しい!」と感動しました。サーモンの他に、豚肉もあり、最後までどちらにしようか迷いましたが、豚肉はまた別の月と思っていますので、お楽しみに!

