



恋だより

鯉の宮坂・宮香本舗

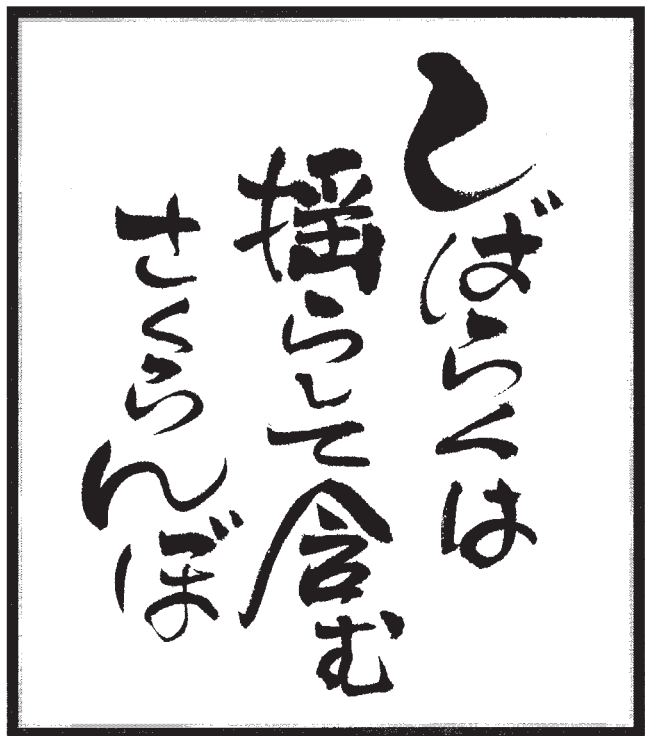
フリーダイヤル 0120-25-7188

fax 0238-21-2309

URL <http://www.koi-miyasaka.com>

■ 第22号 平成19年6月発行

■ 発行 鯉の宮坂・宮香本舗



洗い上げた硝子の皿に盛ったさくらんぼは、まず指でつまみ上げて、梨の美しさと共にその姿を愛でる。揺らしたリフツいたりしながら、時の経つのも忘れてうっとり眺める。さくらんぼが口中で弾けた時の爽やかな甘味は、初夏の風を運んでくる。

黛まどか

俳人。1962年神奈川県湯河原町に生まれる。本名丹。OL。TVレポーターを経て俳句結社「河」入会。吉田鴻司に師事。1994年、「B面の夏」50句で第40回角川俳句賞奨励賞受賞。2002年『京都の恋』にて第2回山本健吉文学賞受賞。

ごあいさつ & 鯉のウンチク

もうすっかり初夏というか盛夏の陽気となりました。皆様におかれましては日々健やかに過ごしてのこととお慶び申し上げます。また平素は私ども鯉の宮坂・宮香本舗(みやこうほんぽ)をお引き立ていただきまして、心より感謝申し上げます。

さて、鯉にとっては、夏は一番の成長期にあたります。5月に養殖池に放された2歳の300子の稚鯉が、水温が30℃を超す盛夏には約1kgになるのです。三国志に「男子三日会わざれば、刮目して見よ」という言葉がありますが、まさに夏季の鯉の成長には、一日一日目張るべきものがあります。このように成長力に優れている鯉は、中国での別称を六々魚と言い、「六々変じて九々鱗となる」という諺があります。「黄河は、その源流を遠く崑崙山脈の奥に発し、積石山を経て竜門に至る。奔流すこぶる急で、鯉のみが竜門を登り、九々鱗つまり竜になる」という有名な登竜門伝説のことです。これが古来日本にも伝えられ、鯉にあやかり端午の節句に鯉のぼりが立てられるようになりました。また鯉は決して共食しない習性も、日本では縁起ものとして重宝されている理由です。

また明の時代の「本草綱目」という漢方の薬学書の中では、鯉は朝鮮人参と共に、最上品として記載されており、魚類第一項目に挙げられています。鯉は水中で静止することなく、たえず活発に動きまわっている魚です。その姿を見て昔の中国人は、鯉は精力のつく食べ物だと考えてい

たらしいことが、古い文献にのっています。実際に体が疲れた時に鯉を食べると体が何となく熱くなり、元気も出て疲労が早く回復します。疲れた時には、2、3日続けて鯉を食べてみると、皮膚に艶が出てきて睡眠不足や酒の飲みすぎによる疲労などを見事に回復してくれるものなのです。日本においてもその昔、鯉は貴重な食材でした。とりわけ海の幸が届きにくい内陸や山間部では、重要な栄養源として、鱗一枚に至るまで大事に扱われてきたのです。動物性食品の乏しかった時代には、何日ぶり、何週間ぶりに食べる鯉は五臓六腑にしみ渡り、単なる栄養源のレベルを超えて、劇的にその人を元気にしたと考えられます。このことは、登山の途中で口にする一房の果実や一口の清水が、栄養価の数字からは説明のつかない大きな蘇生効果を見せることで誰もが経験済みのところでしょう。こんな顕著な効果を体験したとき、私たちは「まるで薬のようだ」と表現します。「くすり」の読み方は「奇し(靈妙だ)から転じたといわれますが、その意味でまさしく「鯉は薬」そのものだけに違いありません。

また最近の研究で、鯉パワーの秘密は第一にアミノ酸にあることが判明致しました。私たちの体を構成するタンパク質は、20種類のアミノ酸の組み合わせにより出来ています。その内体内で合成できない9種類を「必須アミノ酸」といいます。鯉のエキスには、なんと19種類ものアミノ酸がスコア100という完璧に近いバランスで含まれ、その内8種類が必須アミノ酸なのです。体内にある80種類以上のホルモンは、「心身のベストコンディションを守る」という原則に従って働きますが、アミノ酸はこのホルモンの生成を高め、その働きを活発にします。従って多くのアミノ酸をバランス良く摂取することで、体内の自然治癒力が高まり、様々な病気が改善されることに繋がるのです。鯉については、地元の大学でも「鷹山公プロジェクト(仮称)」という名称で鷹山公が関わった食材が人体に及ぼす効用などを研究しようとする計画が立ち上がりつつあります。

この度は鯉のウンチク話になりましたが、どうかこの機会に鯉料理をご自分用としてはもちろん、季節柄お中元の時期でもありますので、どうかお世話になった方々、ご友人へ感謝の意を込めたギフトとしてのご用命をお待ち申し上げます。また夏バテ防止やスタミナを付けるためには、宮香本舗の牛肉惣菜などのラインナップも充実致しましたので、どうか併せてご検討賜りますようお願い申し上げます。最後に冒頭申し上げましたように、今年も猛暑の予想が立てられていますので、どうか体調などお崩しにならないよう、お体ご自愛くださいますようお願い申し上げます。ここ米沢の地より、皆様のご多幸を心よりお祈り致しております。

代表取締役 宮坂 宏

2009年の大河ドラマは

「天地人」に決定!

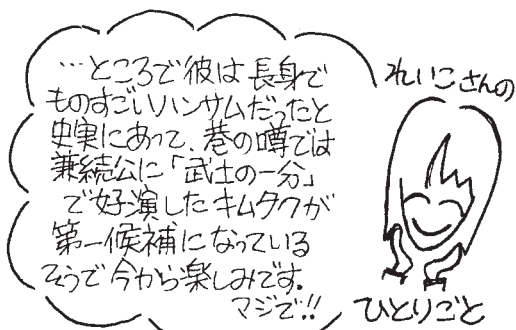
主役は兜に「愛」の文字を掲げた武将 **直江兼続**



NHKは再来年2009年の大河ドラマを発表しました。タイトルは「天地人(てんちじん)」。原作は火坂雅志さん。脚本は小松江里子さん(NHK朝ドラマどんどど晴れ)。放送は、2009年1月から1年間、上杉景勝の家臣でありながら、天下人豊臣秀吉、徳川家康らを魅了し、最も恐れられた男。その名は、直江兼続。上杉謙信を師と仰ぎ、兜に「愛」の文字を掲げた兼続はその波乱の生涯を通じて「民、義、故郷」への愛を貫く。失われつつある「日本人の品格」がここにある!

兼続公の大河ドラマ化は、1969年の「天地」と以来、久しぶりに上杉家がクローズアップされるドラマで、長年米沢市民の悲願を

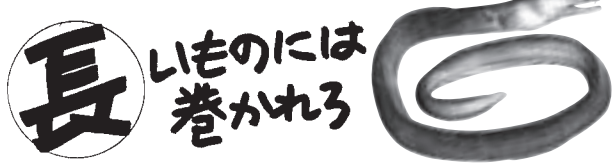
た。彼は上杉家の基盤であった農業の発展に施策を打ち、経済面を振興し、田づくりを進め、そして学問尊重の風土を根付かせました。米沢藩は、兼続公が種を蒔き、鷹山公が実らせ育てたといっても過言ではないでしょう。鷹山公が中興の祖ならば、兼続公は米沢の礎を作った人といえるかもしれません。



「人生の真実、美味で、恐ろしく、魅力的で、奇怪、甘くて、苦い。そしてそれがすべてである。」

by アナトール・フランス (仏のノーベル賞作家・批評家)

海水ギョ 白身編 ~その1



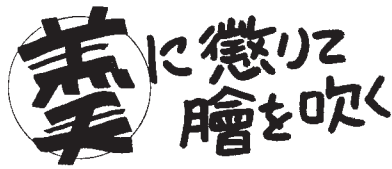
このぐるぐるグルメのコーナーは7回目を数えた。内容は過去に私が出会った珍奇・ゲテモノ料理の話が中心となっている。話題が長物(ヘビ系)や虫に及ぶと、食品製造会社の社長がゲテモノを口にするなんて、おぞましくて購買意欲が削がれてしまう。想像するだけで身震いが起こるといった内容の抗議や非難のお手紙がどとどと舞い込むのだ。お手紙の主は、例外なく四半世紀以上「お嬢様」と呼ばれていた方々である。彼女らが今も昔もあらゆるマーケットで幅を利かせている。彼女らに逆らうとは、この世で生きては行けぬのだ。因みに我が家にも昔のお嬢様が2人、社内にはうじゃうじゃ棲息している。いや、いらっしやる。

実は上記のゲテ系非難のお声より、もっとゲテ話を書けという支持者の方々の方が多いのだ。この支持層は世間一般で「おじさん」と呼ばれている方々である。ちなみに私はまだおじさんではないと思っている。そう信じている。しかしこの数回は、前述の昔のお嬢様方の脅迫に屈してしまい筆が止まっている。大兄諸氏には申し訳ないが、今回も予告の通り海水魚白身編ということで、私が出会い感激、感動した魚たちや、意外と知られていない白身魚の謎について考察したい。泣く子と地蔵ならぬ、昔のお嬢様には勝てないのである。



さて前回文末で紹介したように、日本には生の魚を最も美味しい料理に変える魔術師「寿司職人」が存在し、また海に棲む魚の8割が白身魚であるのに、彼らのネタケースには驚くほど白身魚が少ない。何故なのかを考えてみたい。そこでさっそく何軒かの寿司屋の親父に聞いてみた。一つは寿司ネタとしては足が早い、つまり傷み易く日持ちがしないということなのだ。赤身、例えばマグロなどは熟成期間も長いし、変色も少ない。だから場合によっては4、5日の間ネタケースに置いておけるなどロスが少ない。しかし白身は熟成期間が短い。だからといってただ早く出せばいいというものでもない。締めたての白身は、ただコリコリと硬いだけで全くといっていいほど味が無いのだ。よく平目や鯛の活造りなどがあるが、あれはただ食感を楽しむためのもので、残酷酷である。本当はまだまだ美味しい食べ方があるのに、せっかく命を投げ打ってくれる魚たちに申し訳ないのではなからうか? 要は白身魚の刺身の美味しさは、死後硬直と熟成の繊細なバランスの間に存在するのだ。熟成がちょっとでも進み過ぎると、独特の食感が消え失せ、ぐにゃりとし、時には軽い腐臭さえ漂う場合もある。故に扱

いが非常に難しい。裏を返せば白身の品揃えと味で、職人の腕がたちどころに分かってしまう。寿司屋にとっては恐ろしいネタなのである。



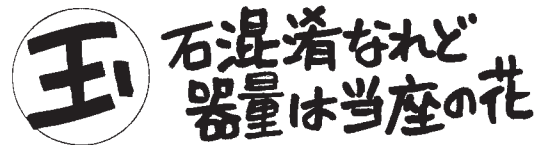
また白身の味は非常に繊細で、私の友人にも鯛と平目の味の違いが分からない輩が大勢存在する。私をゲテモノ食いと蔑みながら、四十面、五十面をさげ、ファミレスや外資系のファーストフード店をこよなく愛する種族である。例えばこんなメンバー相手に初春の佐渡の釣り鯛を出したら、「親父、いい平目だね」と返ってくる。「でもこれ脂が乗っていないね」と追いつちを掛ける。天然モノは養殖モノとは違い、ギョギョ、ギトギトした脂ではなく、後味の良い上品で甘い脂が持ち味なのだ。しかもこの種族はプライドが高く、自分の価値観を否定されると激昂し易いのだ。寿司屋の親父としては、返答に困るが、お客のメンツを潰す訳にもいかない。せつなく苦勞して仕入れても、足は早い、扱いは難しい、味を判ってくれる客は少ないまで、最後には女将に「あんた何年寿司屋やってんのよ、いつも無駄ばかり出してさあ~商売下手ね」とトドメを刺され仕舞には胃に穴が空くというのだ。以上実際に聞いた寿司屋の親父の自己弁護である。こんな風にして客嫌いの偏屈で愛想の悪い寿司屋の親父が誕生し、一方で寿司は好きだけど親父が恐くて回転寿司のカウンター以外には座れない人種が育ったのかもしれない。



さて白身の味の奥深さ、難しさについてだが、例えばここに他の料理人が引いた15種の白身の刺身があるとすると、ちょっとは腕(舌)に自信のあるプロの料理人でも他人が引いたネタを見て味わって全問正解とはいかぬだろう。ひょっとすると自分が引いたものでも、かなり間違ってしまうかもしれない。刺身や寿司で味あうのではなく、これに火を通したら難易度はもっと上がってしまうだろう。

(ほとんどの魚には一年の内何日間かは、煮てよし、焼いてよし、刺身でもよしというようにどんな料理をしても美味しく感じられる旬というものがある。この旬を迎えた魚の味というものは、比較的記憶し易く鮮烈に舌に残るものだ。また味覚的視覚的に似ている魚でも、旬が違うことにより見分けがつくものなのだ。平目は皮を剥いた表面に僅かだが薄い朱色が浮き立ち、カレイはその朱もあまり目立たなくグレーがかっている。なにより口に入れれば味の違いも一目瞭然だが、出された時季でたいのの見当が付くものなのだ。この初夏の時季から気の利いた江戸前の寿司屋は平目よりもマコカレイを出す。だから差し出された瞬間に「カレイかな?」と想像出来てしまう。しかしながら現在魚たちは、漁獲技術や流通が飛躍的

に進歩したおかげで、幸か不幸か一年中、旬に関係なく姿を現すのだ。もちろんその陰には、旬を先取りしたり、自分の好きな魚を年がら年中食べていたいという食いしん坊の要求があってのことであろうが、こうなると素人目には益々見分けが付かなくなってしまう。

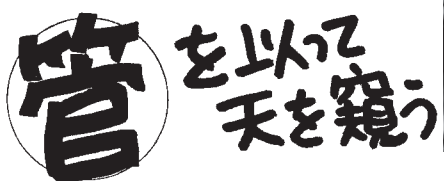


さて随分長くなってしまったが、ここまですべてが枕でこれから本題に入りたい。前回海の魚の分類方法ということで、赤身、白身に分けてきたが、白身魚を論じるにはまた更なる細分化が必要である。学術的に綱目、科、属の順で表される。しかしそれでは少し分かり難いので、長物系、標準系、醜貌、珍奇系の3通りの系列に分け、それから美味い、不味いの2通りの座標に分類してみよう。

先ずは長物系であるが、こちらはお嬢様方が嫌忌なされる例の爬虫類ではないので、どうかご了解していただきたい。あくまでも私見であるが、美味であった順に列挙してみる。アカヤガラ(赤矢柄)、ハモ、アナゴ、太刀魚、ウミヘビ、ウツボ、クロアナゴなどがある。アカヤガラは30~50センチもあるワニのようなくちばしを持ち、体長が150センチ以上もある奇怪な面容の細長い魚である。身質は鯛のようにほんの少し赤味がかかったきれいな白身でよく吸い物椀種として使われるのは、決して出汁を濁らせない上質の脂を持つためである。刺身にすると、独特の甘みがあり良く冷えた淡麗系の日本酒と相性は抜群で、思い出ただけで涎が溢れてくる。一番食べて個性があるのは塩焼きである。筒切りにして皮付きのまま焼くと、皮に僅かに海老やカニなど甲殻類を思わせる香りが立ち、しっかりした身と相まって噛むごとにその風味に茫然自失となってしまう。



シテンマッコ



続いてハモであるが、骨切り湯引きをかけたの落としは、薄皮にほんのり残る泥臭と淡水魚の風味が特徴である。淡麗淡白で松茸との相性が抜群で、土瓶蒸しやハモちりなどになると、良く締まった肉はもちろんだが、秀逸なスープを提供してくれる。アナゴはふくらいたくには、水を使わず日本酒だけで沢煮したものをさっと焙るか、天ぷらがいいたろう。活きのいいものは、白焼きにして塩を付けて食べると、もちりとした身とパリッとした皮のバランスが至福をもたらしてくれる。太刀魚はいくら新鮮でも刺身では脂が勝ち過ぎ、シンプルな塩焼きに勝る食べ方はないだろう。ただ背びれにある小骨が邪魔で残念至極である。

さて続いて海の白身ギョ3兄弟といふところが、ウツボ、ウミヘビ、クロアナゴである。磯で釣りをすると外道も外道、大外道で釣れるのがこの3兄弟なのだ。特徴は一樣に歯が鋭くて小骨が沢山あるということだ。しかもこの骨は小骨というレベルではなく、硬くて太いのだ。かろうじてウツボはたたきや唐揚げたとき口には入るが、僅かに化学薬品というか油の酸化臭が残り正直私の舌は喜んでくれない。クロアナゴも同様である。

運の妙は一心に存す



イラブー

ただウミヒだけは別格かもしれない。沖縄でイラブーと呼ばれて古くから滋養強壯の薬として食されているのだ。一度茹でた後に蒸製にし、とぐろを巻かせて真黒い汁のやうにして保存する。これをハサミで切り分け、2日間煮て昆布と豚足を入れたスープにするのだ。これは濃厚な鰹出汁のようぞ、びっくりするほど、身震いが止まらないほど美味なのだ。しかも、しかもである。世に強壯を謳い文句する食品が数あれど、これほど我が愚息に元気を与えてくれた食べ物はなかった。イロヤマシの黒焼き、スポン、女王蟻などすべて効果はなかった。また「至宝三鞭酒」とは、鹿と狼とオオセイの腎丸をお酒に浸けたもの。以下お嬢様方のため説明を避けるが、「雪蛤大補酒」、「虎骨酒」、「雄蛾酒」、「蚕沙酒」、「紫酒」など試飲したが、愚息はうんともすんともいひなかつたというのが事実である。しかしこのイラブーのスープは劇的に利いたのである。もう十年前の事だが、米沢市と沖縄市の姉妹都市提携調印式のための来訪で、このスープを初めて知ったのであった。愚友と飲み歩き、最後に夜11時頃にこのスープを飲んだのだ。真夜中に異変を感じて目を覚ましたが、時既に遅し、愚息だけが暴れ回り、とうとう明け方まで寝付かぬ。精も根も尽き果て、トホホな朝を迎えたのである。これは一分の誇張もない実体験であるので、興味のある大兄諸氏には、是非お話しあれと申しあげたい。ただウツツの夜になるか、トホホな朝になるかは保証の限りではないのだ。

…海水ギョ 自身編 その2に続くかな？
次回、自身を食べ言い当てる秘訣を披露！

ねにさんの
独り言

コラッ 鯉太郎!!
早く書け〜
枕長すぎる〜!!



宮島詠士の掛け軸
上杉伯爵邸の大広間に
常設展示

詠士を知ったのは、父の誠一郎を雲井龍雄の本を読んであつた。いつかは誠一郎を取り上げようと思っていたが、今回の偶然にも詠士の書に出会うことで、今回の掲載となった。私は書については全く暗愚であるが、不思議に道理は解らなくて、何かしら感ずるものがあった。しかし詠士は、木村東介氏が日本の五大芸術家の一人と呼んで憚らない書聖であるが、謂へている内に書家としてよりも思想家としての魅力に惹かれてしまった。もつと語ってみよう……

鯉太郎のひとりごと

「一に丹空、二に二天、三に写楽、四に詠士」

宮島 詠士

中国語学者 書家

慶応 3.10.20 ~ 昭和 18.7.9 (1867-1943)

山形県米沢市猪苗代片町に生まれる。名を吉美、通称大八。父は米沢藩士で貴族院議員の宮島誠一郎。5歳の時父母と上京、日本橋に住み平河小学校入学。11歳より勝海舟の門に入る。明治14年興亜学校に入学し中国語を学ぶ。翌年東京外国語学校に転入するが2年後二葉亭四迷と共に退校。明治20年北京に渡り、張廉卿をたずねて門人になる。明治24年に西安の張裕釗のもとへ向かう。明治27年張裕釗が没すると帰国。明治26年東京帝国大学文学部講師に就任。明治28年東京高等商業学校附属外国語学校講師に就任。明治33年東京外国語学校講師に就任。昭和10年満州国皇帝薄儀に謁見し師となることを請われるが固辞する。昭和18年腸疾患のため死去。享年77歳。



思想

また父誠一郎から受け継いだ、東洋民族は丸となるべきという東亞問題に対する平和のイデオロギーは、岡倉天心の「アジアは一つなり」の名言を吐かせ、東条英機と対立し、非戦論に終始した石原莞爾に引き継がれた。

作風

宮島は8年間張裕釗に連れ添い、古文儒学を深く取得したが、最も収穫の大きかったのは、なんといっても書法であった。宮島大八は張裕釗碑学派の真傳直を身につけ、日本に戻ってからも引き続き勉学に励み、日本書法界の大家となると共に、独自の流派を形成するまでに至る。書体は師の影響で南宮碑体によるどっしりとした書風。

エピソード

宮島は、日中戦争では日本の軍や官僚、政治家、右翼をこき下ろし、「支那の何十萬の無辜の民を殺し、幾多の日本青年の骨を中国の山河に晒し、いったいなんの得るところがある。」と叫んだ。また日本全權大使牧野伸顯が、第一次世界大戦後のベルサイユ講和会議に出席するにあたって、「パリの会議の席上で、日本は世界に何からなにを提案したらよいかお聞かせ下さい。」と宮島にアドバイスを求めた。彼は言下に「人類平等の提唱」と答えたという。

東京外国語大学では、師の張裕釗が湖北省の出身であったため、宮島にも湖北なまりがついてしまい、その影響を受けて、当時東京外国語大学を出た学生はみな多少湖北調になっていたという。

業績

明治26年、平河町の自宅に中国語塾、詠歸舎を開設。明治31年詠歸舎を拡張し善隣書院とする。大正6年一水会を結成。同年支那官話字典刊行。昭和9年「急就篇」を刊行。

師弟

蓮池書院が日本の留学生を受け入れ始めたのは、張裕釗からであり、宮島はその第一候補者であった。彼が蓮池書院にきた時、定員はすでに決まっていた。そこで彼は、自分はご高名を慕ってきたので、張の下以外には入れないと表明した。その実直な意志を見た張裕釗は、特別、李鴻章に事情を説明し、許可を得た後に、この海を渡ってきた学生を受け入れたのである。中国の習慣に基づいて、ひざまぎりの師弟の儀式が行なわれた。宮島大八は、中国の学生達とより多く交流すると共に学問に対する自分の心を表すために、辯駁を長し、中国の服装を身に纏ったという。

明治27年張裕釗が没すると帰国。官途を嫌い自宅で私塾を開いて中国語を教えはじめ、後に善隣書院と名付ける。当時日本には正規的な中国語教育がなかったため、私塾は日本での中国語教育の中心となっていた。その後、宮島大八は東京外国語大学中国語学科の主任に任命される。彼の著作「急就篇」は、戦前日本の中国語教育の経典であり、40年間で170版あまり出版されたのである。門下に柳田国男、山本五十六、安岡正篤など日本の動かした容易ならざる人材を多数輩出している。

表彰・褒章歴

明治38年勲六等瑞宝章を受章。昭和15年、多年に渡る教育への功績により、文部大臣より表彰される。昭和18年正六位に叙せられる。

義之所存

宮島詠士の掛け軸が、上杉伯爵邸の大広間に常設展示で、身近に鑑賞できることとなった。「義之所存(ギのショボン)」とは、孔子の教えで「義は事の謂われを遣えず、邪なる事を為さず、万事に理を失わないこと」との意味がある。(3P左の写真)

上杉伯爵邸：米沢牛や鯉料理、山菜郷土料理が味わえる。
連絡先：0238-21-5121

敬称略 参考文献：「宮島詠士」 木村東介著
産経新聞、詠士会資料より

贈る、ココロ伝わる。黒毛和牛 お肉 たっぷり。 極とろカレー

200g入 700円 (税込)

自家製ルーは、13種類のスパイスを調合し辛めにしましたが、ハチミツとリンゴジャツネ、最後に赤ワイン煮を作る時に使用するデミグラスソースをたっぷり加え、まるやかに仕上げました。玉ねぎや人参などの野菜は、原形がなくなるまで煮込んであります。また添加物や化学調味料は一切使用していません。お肉は山形県産黒毛和牛のすね肉を、4日間かけて煮出したフンドボーで、とろりと箸でちぎれるほど柔らかく煮込みました。そして200gのルーに、なんと約50gもお肉が入ったこだわりのビーフカレーです。一度食べたら、必ずもう一度食べたくなるカレーを目指し作り上げました。

大切な方への贈り物に不意のお客様にちょっと贅沢ですが、ご自分用に特別な日のご馳走として

きっとご満足いただけます。と思います。

このカレーを食べた90%の方々の声

大満足!! こんなにお肉 たっぷりだなんてびっくりした。
「これ本当に「トロトロカレー」なの?」っていうくらい美味いんだもの

ナイショのおはなし

3月にフーデックスショーに出展し、弊社の宮香本舗ブランドの「しほ煮」「赤ワイン煮」「おち焼き丼の素」などを百貨店、スーパー、食品問屋のバイヤー(仕入責任者)さんに紹介致しました。その結果、予想を遥かに超えた700社から照会を受け、現在200社を超える企業との商談が始まっています。特にカレーは、国際線のファーストクラスの機内食に使いたいとか、日本の超一流ホテルから自社販売するカレーを作ってくれないかなど、PBやOEMの依頼もありました。このように専門家からはびっくりするくらいの高評価をいただきました。

*フーデックスショー: 毎年3月に行われる国内最大の食品・飲料業界関係者向けの専門展示会です。百貨店やスーパーの仕入担当者が訪れる、いわば「食のプロのための見本市」。

*PB、OEM: この場合は我社がホテルの指示や依頼を受けてカレーを作り、ホテルのブランドで販売すること。

一汁八菜、ココロあたたまるごちそう。

平牧三元豚 280g入 600円 (税込)

平牧三元豚とは、山形県酒田市にある平田牧場で年間20万頭飼育している、黒豚など3種類の豚を交配して生まれたブランド豚です。美味しい肉に仕上げられるために、品種、飼料、環境、飼育法など徹底的にこだわりました。脂の融点が人間の体温と同じため、口の中でとろけるような食感が特徴です。本製品はその三元豚と、150年も続く味噌屋の蔵出し味噌と、食物繊維をたっぷり含んだ根菜を中心に、8種類の具材をたっぷり使ったとん汁です。普通のとん汁とは違い、コクを出すために、一昼夜かけて豚骨から取ったスープを使うのが、家庭では出せない専門店の味の秘密です。

お野菜がたっぷりだしからたにも良さそう。

お肉も美味しい。こくがあるのにさっぱりしたお味。おススメ!!

このとん汁を食べた方々の声から

単なるお味噌汁ではなく、ごちそうの一品としてもお召し上がりいただけるよう仕上げました。野菜やお肉をしっかり食べたという満足感が味わえます。もちろん添加物や化学調味料は一切使用していません。

美味しいもの探し隊・取寄せ隊

完全無添加で安心!! 化学調味料も一切使用していません。
「簡単」に「手作り」で「晩ごはん」
「清け方」が「楽」な「練り三五八」
500g入 350円 (税込)

さごはちと読みます。福島、山形に伝わる家庭向け漬け床です。塩

塩3、米麴5、米8の割合で

漬けたのが名前の由来です。でも最近では、この割合では塩辛いので、塩分控えめになっています。床の手入れは不要で簡単にカンタンに季節の野菜の漬物はもちろん、肉や魚なども漬け込めます。焼魚用にはもちろん、ハワハタや練、鮭などは三五八に漬けると飯寿司になり生でも食べられます。また、糠とは違い匂いがなく、保存管理に手間もかかりません。

3000円以上お買上げの方にプレゼント!!

業務用の新製品 『こんにゃくの牛肉ごぼう煮』 (100g×2袋)

弊社では製造にあたり、添加物や化学調味料は一切使用していません。このモノづくりの姿勢が認められ、おかげで生協さんの共同購入、百貨店さんの通信販売で自家用惣菜の販売、また高級スーパーさんのお取引もあります。これらの業務用のお得意様用に1袋100g~150gの小分け惣菜商品を開発、販売しております。

その中から山形県では名物の玉こんにゃくと、ごぼう、そして山形県産黒毛和牛の切り落としを加えた煮物を紹介します。

こんにゃくごぼうは、惣菜でも売れ筋の商品ですが、それに柔らかく黒毛和牛を加えて煮込んだごぼうです。小分けパックになっていますので無駄もなく、お弁当のおかずや、もう一品おかずが必要なときにぴったりの惣菜といえます。今回は玉こんにゃくを使用していますので、粒が一定でないものもありますが、どうかご容赦ください。

またこんにゃくの凝固剤も、化学合成した水酸化カルシウムではなく、貝殻から採った貝カルシウムを使用していますから安全です。今のところ4種類の惣菜を製造していますが、次回の恋だよりでは、全品を紹介できるとおもいます。またお客様からのお問い合わせやご要望が多ければ、いずれは弊社の通信販売でもご案内できれば幸いです。よろしく願い申し上げます。

山形の旬の情報を「メルマガ」でお取り寄せ!

山形の魅力ある地域の文化・活動などを掲載していきます。山形県に關係する著名人などの寄稿も掲載します。米沢の情報もたっぷり配信します!!

yahoo で山形県と入力→山形県庁のホームページ→ピックアップやまがた→県公報・広報→メールマガジン『いま、山形から...』→登録→配信

はし本も負けずに宮坂、宮香、そして米沢の情報を発信します。これからヨロシク応援してください!!