



岩手県軽米町産えごま使用

とろ〜りえごまドレッシング



岩手県軽米町産えごまの
おいしさを活かして仕立てました

〈古今東北の産地から〉

今でこそ美容や健康志向の素材として注目されている「えごま」ですが、東北地方では古くから栽培され、食されてきました。東北各地にはえごまの生産が盛んな地域があり、今回ご縁があつて岩手県軽米町産のえごまを使用させていただけることになりました。

こういつた商品開発により、さらに東北各地の素材を使用した商品づくりに積極的に取り組みたいと考えております。

株式会社 内池醸造の皆さん

醤油・味噌の醸造元として1861年に創業以来、歴史を今に受け継ぎ各種調味料を製造しています。お客様の「美味しい」「便利」「安全」を実現することで食文化の充実に貢献することを目的に、多様な調味料を製造しています。また、地域の特産品を活かした商品開発にも積極的に取り組んでいます。



こだわりの原料

雑穀産地の岩手県軽米町で育った「えごま」の実を使用しました。雑穀と同様に古くから「えごま」が栽培されてきた軽米町では、「食べる」と10年長生きする」と言われ「ジュウネ、ジュウネン」とも呼ばれている長寿のスーパーフードです。



こだわりの製法

自社醸造の本醸造しょうゆのkokと香りを活かし、クリーミーですっきりした風味に仕上げました。野菜や食材にからみやすいように、とろりなめらかに仕上げました。

<注目の素材「えごま」>

「えごま」はしそ科の植物なのですが、地域によっては胡麻の代用品としても使われています。近年では「えごま」には、抗酸化作用があり人体に欠かすことのできない必須脂肪酸といわれている「アルファリノレン酸」を多く含まれることがメディアなどで取り上げられて注目されている素材なんです！岩手県軽米町では、「食べると10年長生きする」と言われ「ジュウネ、ジュウネン」とも呼ばれているんですよ！

<復興にかける想い～内池醸造～>

震災の被害もありますが、福島県は原発事故による直接被害や風評被害が今なお続いています。風評被害は根深く、福島県産を選んでいただけない場合もあり、それは致し方ないと考えています。だからこそ、美味しさや独自性を追求して、他県産の産品と同じ土俵で選んでいただけるように努力することが、我々の復興であると考えます。



<おすすめの食べ方>

いろいろなメニューによく合うフレーバーで、サラダにかけてお召し上がりいただくのはもちろん、スティックサラダのディップソースとして、またはしゃぶしゃぶのごまだれとして幅広くお勧めします。また、めんつゆを少量混ぜて「えごまだれうどん」のつゆとして、ごまを少し混ぜてさやいんげんの「えごま和え」など、プラスアルファでメニューが広がります。

<岩手県軽米町産えごま使用 とろ～りえごまドレッシング>

【分類】: 加工食品

【製造者】: 内池醸造株式会社

【製造地】: 福島県福島市

【主な原材料】: 食用植物油(国内製造)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ねりごま、食用えごま卵、食塩、しいたけエキス、酵母エキス/増粘剤(加工でん粉)、セルロース酸味料、ビタミンB1、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.E)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む)

【内容量】: 150ml

【保存方法】: 直射日光を避け、常温で保存してください

【賞味期限】: 1年

【JANコード】: 4573381181164

【ITFコード】: 14573381181161