



COCON TOHOKU

山形県鶴岡産民田(みんでん)なす使用 ピリコロなすの辛子漬け

山形の伝統野菜「民田なす」を
辛みと甘みが調和した
辛子漬けにしました。



〈古今東北の産地から〉

山形県鶴岡市で300年以上の歴史がある伝統野菜「民田茄子」の美味しさを多くの方に知って頂きたく今後も次世代にこの伝統野菜を継承していきたい想いと「古今東北」のコンセプトに共感して商品を開発しました。民田茄子は江戸時代に松尾芭蕉が出羽三山参りを終えて鶴岡に立ち寄った際「めずらしや山をいで羽の初のかなすび」とうたったなすびで小粒ですが、肉厚で特に漬物にすると美味しい茄子です。

櫛引農村工業農業協同組合連合会 進藤さん

山形県鶴岡市で300年以上の歴史がある伝統野菜「民田茄子」の美味しさを多くの方に知って頂き今後も次世代にこの伝統野菜を継承していきたい商品作りをしております。山形県産の原料にこだわり安心安全な製品の提供を行っております。



〈こだわりの原料〉

山形県鶴岡市で江戸時代から生産されている「民田茄子」は小粒ですが果肉が肉厚で特に漬物にすると美味しい茄子です。その民田茄子をピリツとした辛みと甘みが調和したからし漬にしました。

〈こだわりの製法〉

漬物にすると美味しい民田茄子ですが、櫛引農村工業農業協同組合では約50年の間様々な漬物として製造して参りました(2017年時点)。長年研究開発した結果、特に辛子との相性が良い事から民田茄子がより美味しくなるように数種類の辛子粉を配合して製造しております。

〈産地紹介～山形県鶴岡市櫛引～〉

山形県の日本海側、米どころ庄内平野の南端、東は霊峰・月山、西には朝日連峰、気高く微笑む山々に抱かれるように櫛引地域はあります。地域の中央を貫くように赤川が流れ、かつて「かじか採り」が盛んだった清流で、今は、子ども達が水遊びに興じ、運動公園では小鳥や昆虫が軽やかな唄を奏でています。研沢山からの眺めは一大パノラマ。眼下に広がる庄内平野、遠くに日本海を望み、夕陽が沈む瞬間、櫛引地域はオレンジ色に染まります。

(出典:山形県鶴岡市ホームページ)

〈おすすめの食べ方〉

辛い方がお好みの方はそのまま、程よい辛みがお好みの方は洗って食べるとマイルドな辛さになります。
又、冷やして食べるとより一層風味が増します。

〈民田(みんでん)なすって?〉

山形県鶴岡市民田が主な産地のなすで、手のひらに乗るくらいに成長したところで収穫、卵型で果皮が堅く、果肉のしまりが良いのが特徴で、江戸時代、民田地域の八幡神社の社殿を作る際に京都の宮大工が種を持ち込んだと言われている。

浅漬け、からし漬け、味噌漬け、一夜漬けなど漬物として食べられる。

(出典:おいしい山形ホームページ)

〈製造者の想い〉

山形県庄内地方はほぼ被害が無く製造に関しては通常の通り進められたのですが被災地への流通が麻痺した為、とにかく出来る限りの製品をお届けするよう数台の自社便で山形の他のメーカーの製品も含めた物流を行いました。実際に製品をお届けすると大変感謝された事や実際に目の当たりにした被災地の大変さを工場に戻り従業員に伝え微力ながら復興のお手伝いを出来ればと考え全従業員が共有し日々作業を行っております。

〈山形県鶴岡産民田(みんでん)なす使用 ピリコロなすの辛子漬け〉

【分類】: デイリー

【製造者名】: 櫛引農村工業農業協同組合連合会

【製造地】: 山形県鶴岡市

【主な原材料】: なす、漬け原材料[からし粉、糖類(水あめ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、食塩、たん白加水分解物、唐辛子]、ソルビット、アルコール、調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン色素、ベニバナ色素)、調味料、甘味料(甘草、ステビア)

【内容量】: 100g

【保存方法】: 直射日光・高温多湿を避け保存して下さい。

【賞味期限】: 60日

【JANコード】: 4573381181188

【ITFコード】: 1 4573381181185