

これだば何さのせてもんめえ 山形のだし

期間限定季節商品



＜学生達からのメッセージ＞

私たちは、山形の郷土料理である「だし」を大人から子供まで食べてもらえるようにという願いを込めて、商品を提案しました。
そして、自然豊かな東北産の旬の胡瓜を使用した美味しい「だし」が出来上がりました。

〈古今東北の産地から〉

胡瓜、茄子、青じそなどの夏野菜を細かく刻んで味付けした山形の郷土料理「だし」。今や夏には欠かせない涼味商品の定番となりました。暑い時だからこそ清涼感たっぷりの青じそ2倍、夏限定の粗切りカットの「めえ山形のだし」をお楽しみ下さい。

株式会社マルハチのみなさん

「だし」はもともと山形の各家庭で作られていた郷土料理。スーパーで販売されている食品ではありませんでした。試食販売を通して、山形が誇る夏の涼味、ごはんのお供として長い年月をかけて全国へ広め続けてきました。当初は誰も知らなかった「山形のだし」ですが、今や夏に欠かせない涼味商品の定番になりました。東北・山形の味がこうして全国の皆さまに召し上がっていただけるようになり大変うれしく思っています。

〈へだわりの原料〉
夏に美味しい東北産の旬の胡瓜に限定し、国産野菜の茄子、ねぎ、みょうが、青じそに加えて昆布を使用しています。



〈へだわりの製法〉

胡瓜、茄子、青じそなどの夏野菜を細かく刻んで味付けした山形の郷土料理「だし」。今や夏には欠かせない涼味商品の定番です。東北産の旬の胡瓜を使用し、青じそ2倍の清涼感が楽しめる夏限定の「めえ山形のだし」が出来上がりました。

〈こだわりの品質〉

おいしい野菜が基本となり、素材をひとつひとつ大切にしながら漬け込みます。丁寧に漬け込んだ漬物は、漬け上がりや味、塩分など二重三重と独自の基準で入念にチェックを行いお届けしています。安心・安全な商品であることはもちろん、おいしく召し上がっていただくために「品質のこだわり」も欠かしません。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災から早くも12年を迎えました。当時幸いにも我が山形県庄内町に大きな被害はありませんでしたが、同じ東北の惨状はあまりに痛ましく12年経った今も悲痛な思いを忘れることはありません。

今回の商品「めえ山形のだし」は宮城女子学院の学生さんとのコラボ企画で発売が決定しました。同じ東北として一つの商品を作り上げられたことをうれしく思っています。心を込めた商品づくりが復興の一助になることを願い、品質にこだわり日々おいしいお漬物を作ります。

(2023. 7)

〈おすすめの食べ方〉

ごはん、冷奴にかけてお召し上がりください。他にも
 ・納豆と混ぜて野菜たっぷり納豆だし
 ・冷やしそば、うどんにかけて
 ・マヨネーズと混ぜると和風タルタルソースに
 ・豚しゃぶサラダのトッピングに
 などでも美味しく召し上がれます。



〈商品名〉古今東北 これだば何さのせてもんめえ山形のだし

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社マルハチ

【製造地】: 山形県東田川郡庄内町

【主な原材料】: 胡瓜、茄子、昆布、ねぎ、みょうが、青じそ、漬け原材料〔食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)〕／酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、ビタミンB1、(一部に大豆を含む) 原料原産地名: 東北産(胡瓜)

【内容量】: 195g

【賞味期限】: 12日

【保存方法】: 要冷蔵(0℃~10℃)

【JANコード】: 4573381184721

【ITFコード】: 14573381184728