



秋田県産白首大根使用

パリコリ いぶりがっこ

パリツとした歯ごたえと

燻製の香りが楽しめる

伝統の漬物です



商品紹介ホームページ

〈古今東北の産地から〉

秋田県の内陸地方に古くから伝わる「漬物」として広く認知されている「いぶりがっこ」は大根を

囲炉裏の上に吊るして燻し、米ぬかで漬け込んだ雪国秋田の伝統的な漬物です。秋田の方言で漬物のことを「がっこ」と呼ぶことからその名がつけられました。

全国に名高く東北を代表する「漬物」としてその美味しさを多くの方に知って頂きたく今後、次世代に継承していききたいという、想いから「古今東北」として商品を開発しました。

農業法人 いぶりの里 のみなさん



美味しく、安心安全ないぶりがっこを食べて頂く為に、自社農園での栽培、人工甘味料、保存料、着色料を使用しないで製造しました。

昔から変わらぬ美味しい、秋田伝統の漬物『いぶりがっこ』を喜んで食べて頂けるように、今後もブレずに作り続けていきます。



〈こだわりの原料〉

原料である秋田県産大根は、自社農園である秋田県大仙市の「いぶりの里」で栽培、収穫したものを使用しております。

〈製造のこだわり〉

「いぶりがっこ」の製造の胆は、熟練の技で燻す燻製方法です。

〈櫓ノ木、桜の木で燻します〉
地場の大仙市で自社減農薬栽培した新鮮な大根を72時間〜96時間をかけて燻しあげます。

72〜96時間の燻し時間の幅は、大根の太さ、長さ等を見極めて丁寧に燻しあげる、熟練の技です。

味付けは、「いぶりの里」がこだわる、砂糖、食塩、米ぬかなどで漬け上げた、昔ながらの味付けです。

〈「いぶりがっこ」とは？〉

秋田県の内陸南部地方に伝わる大根を燻煙乾燥させてつくる漬物で、秋田の方言で漬物のことを「がっこ」と呼ぶことから、燻した(いぶり)漬物(がっこ)を意味する秋田の方言です。

近年では秋田の郷土食としても知られるようになりました。本来「いぶりがっこ」は白首の秋田の地大根を使用しますが、この大根が、栽培が難しく希少なことから最近では青首大根を使用したものが多くなってきています。(参照:ウィキペディア)
「古今東北 パリコリいぶりがっこ」は白首大根を使用した昔ながらのいぶりがっこになります。

〈復興にかける想い〉

震災時、日本海側(秋田県)では甚大な被害は起こりませんでした。震災直後から1週間操業停止となりました。当時を思い出すと携帯、テレビ、ラジオ等で情報が入り、状況が分かるにつれて恐ろしく思いました。秋田県でも余震もかなり続き不安な日々を過ごしました事を思い出します。2011年3月に大地震が発生して7年が過ぎますが、現在も復興途中の地域も有るようです(2018年時点)。東北の復興のお手伝いと東北の名に恥じない様に、がっこ作りに精進いたしたいと考えています。

〈秋田県産白首大根使用 パリコリいぶりがっこ〉

【分類】: デイリー

【製造者名】: 農業法人 いぶりの里

【製造地】: 秋田県大仙市

【主な原材料】: だいこん(秋田県)、漬け原材料(砂糖、食塩、米ぬか、からし粉、昆布) / 酒精

【内容量】: 150g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381182659

【ITFコード】: 14573381182656

〈おすすめの食べ方〉

- ① 薄くスライスし、クリームチーズを乗せてオリーブオイルを付けて！
- ② いぶりがっこを刻んで、ポテトサラダと和えて！
- ③ いぶりがっこを刻んでクリームチーズと混ぜて！
- ④ 薄くスライスし、サーモン、チーズに包んで！
- ⑤ いぶりがっこと鳥レバーでアヒージョに！

