



山形県庄内産青唐辛子使用

# やみつき辛旨みそ南蛮



肉厚で程よい辛さの

山形県庄内産青唐辛子を

使用しました。

〈古今東北の産地から〉

牛たんの付け添えの定番である「味噌南蛮」は、主に宮城県や山形県を中心になじみのある商品です。

山形県庄内地方の生産者さんが栽培した青唐辛子を使用。肉厚で程よい辛さの青唐辛子を厳選し、家庭でのごはんのお供やおにぎりによく合う甘辛い「味噌南蛮」に仕上げました。ピリツとした程よい辛さと刻んだ唐辛子が食べやすく、じっくりと漬け込み熟成した風味が甘味噌とよく合います。

株式会社マルハチのみなさん

唐辛子は辛すぎず、塩辛すぎずごはんがおいしく食べられる本当に美味しいみそ南蛮を作りたい。そんな強い思いから生まれたのが「やみつき辛旨みそ南蛮」です。地元契約生産者さんが育てた青唐辛子を大切においしく漬け込みたいという思いが詰まった商品です。



〈こだわりの原料〉  
 山形県庄内地方産の青唐辛子を使用。数百種もある唐辛子品種の中から肉厚な食感で辛味の強すぎない品種を選び抜き、地元庄内地方の契約生産者さんとの契約栽培で育てました。

〈こだわりの製法〉  
 青唐辛子の肉厚な食感を生かしながらしつくりと漬け込み、乳酸発酵をさせて旨みを引き出しました。熟成した青唐辛子を食べやすく刻み、こしょう味噌と合わせた程よい辛さの風味豊かなみそ南蛮に仕上げています。

＜おすすめの食べ方＞

青唐辛子の熟成した風味と甘味噌がごはんによく合います。ごはんのお供やおにぎり具材におすすめです。



冷奴やきゅうり、牛タンなどのお肉料理の付け添え、なめろうにもどうぞ。



＜こだわりの野菜＞

50年以上続く地元契約生産者さんとの二人三脚の野菜づくりにこだわります。



創業以来から受け継がれる漬物技術と品質へのこだわりを生かして、野菜のおいしさとおいしさこだわった商品を作っています。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災から13年を迎える直前、能登半島地震が発生し大きな災害が起きるたびに多くの人々の暮らしが脅かされてきました。だれ一人取り残されることなく復興の歩みを進められることを切に願っています。

同郷東北において地元契約生産者さんが安心して野菜栽培に取り組めるよう、品質にこだわったおいしい商品をお届けすることが地域農業振興の一助になると信じ、日々商品づくりに励んでいます。

(2024. 6)

＜商品名＞古今東北 山形県庄内産青唐辛子使用 やみつき辛旨みそ南蛮

【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】: 唐辛子、漬け原材料[みそ(大豆を含む)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酵母エキス、食塩] / 調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、寒天、香辛料、酸化防止剤(ビタミンC)

【内容量】: 100g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存

【賞味期限】: 製造日から90日

【JANコード】: 4573381185193

【ITFコード】: 14573381185190