



出汁、塩などを釜に投入して
攪拌



釜に醤油を投入



(右から)原料の丸大豆醤油、食塩、ゆず果汁



充填工程。瓶
を台にセットし
て、上部の長い
ノズルを下ろし
、ポン酢を瓶
に注入する



洗浄・殺菌済みのきれいな瓶



二重構造の釜下部の膨らみ部分に蒸気を通し、加熱

まり、生産量を確保するため気仙沼大島産のゆずを中心に宮城県産のゆずを使用しています。

代表取締役社長の鈴木彦衛さんは「気仙沼のゆず生産者、宮城学院女子大の学生、古今東北の担当者、そして私どもが協力し、何度も試作して完成した味であり、地元の違いが詰まった商品です。いろいろな料理に使って、美味しさを楽しんでいただけたら嬉しいですね」と話します。

**手間暇かけて
原材料の良さを生かす**

工場にはゆずの爽やかな香りが漂っています。ゆずの香りは、ゆず皮に含まれる油分によるもの。ポン酢にはこの香りを生かした果汁を使用します。

大きな釜に、丸大豆醤油、昆布と鰹節の出汁、塩、酢を次々に投入、羽のついた攪拌棒でかき混ぜていきます。材料に残る固形物を溶かすため、バルブから釜に蒸気を通して加熱。約20分で常温から90度まで温度を上げます。その後、冷却する工程へ進み、最後にゆず果汁を投入。温度を下げてから入れるのはゆずの香



冷ややっこやサラダ、パスタにも。ゆずの香りが食欲をそそる、爽やかなポン酢です

りを損なわないためです。

出来上がったポン酢は瓶詰め工程へ。瓶は異物混入を防ぐため、商品別に洗浄、殺菌をしっかり行っています。充填機に瓶をセットし、ゆずポン酢を注入する際は、一瓶一瓶手作業です。その後は計量、検査、ラベリングと進み、箱詰めされて出荷となります。

専務取締役の川戸栄さんは「醬



専務取締役の川戸栄さん

油屋が作るポン酢は、ブレンド技術も優れていると思っています。伝統製法を踏まえ、現代的衛生管理の工程で丁寧に作っています」と自負しています。

簡単に使えて料理が引き立つ

営業部主任の高橋眞一さんは「ゆずの香り、旨みと酸味のバランスがいいポン酢です。今は業者にお願ひしていますが、最初には私も大島に行つてゆずの枝のとげに刺されながら収穫したんですよ」と振り返ります。

鰹のたたきやホヤなどにかけるのはもちろん、ステーキやパスタ、野菜炒めに使つてさっぱり味に。サラダのドレッシング代わりに。なる万能調味料です。ぜひお試しください。



営業部主任の高橋眞一さん

古今東北公式HPにて、
新商品や催事情報を
日々発信しています。
ぜひ、ご覧ください。



インスタグラムも
更新中！



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶



ヤマカノ醸造株式会社のスタッフ。モットーは真心をこめて人々に喜ばれるものを作る。看板には会社設立時の店名「鈴彦商店」を掲げている



気仙沼大島産のゆず。初冬に実をつけ、香りのよさが特徴（現在はポン酢の原材料として大島産を中心に宮城県産を使用）

酸味が効いたポン酢醤油は、料理にかけると爽やかな味わいになる万能調味料。宮城県産のゆずを使用して香り豊かなポン酢を作っているのが登米市登米町のヤマカノ醸造株式会社です。

**宮城学院女子大学とコラボ
気仙沼大島のゆずを使って
復興支援**

ヤマカノ醸造は土蔵造りの建物が創業100年を超える歴史を物語っています。震災時は地震で壁が落ちるなどの被害がありましたが、2年近くかけて復旧しました。

数年後、古今東北と宮城学院女子大学が協力して復興に役立つ商品開発をスタート。「ふわつと香るゆずポン酢」はその一つで



代表取締役社長の鈴木彦衛さん

す。現代ビジネス学部のゼミ生が震災被害の大きかった気仙沼大島には昔からゆずが育っていたと知り、そのゆずを使う商品を提案。製造を引き受けたのがヤマカノ醸造でした。

特選丸大豆醤油（脱脂加工していない大豆を使用したまろやかな風味の醤油）、さらに三陸産昆布と枕崎産鰹節の出汁を加え、フレッシュな香りと旨みが調和したゆずポン酢。現在は人気も高

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、青森県民生協で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。 ※一部店舗で取り扱いのない可能性もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて
宮城県産ゆず使用
ふわつと香る ゆずポン酢



宮城県産ゆず使用
ふわつと香る ゆずポン酢
本体価格458円
(税込494円)

りらく2025年4月号掲載