

山形県産小茄子使用

夏限定！パリッと小茄子漬け



庄内柿で作った柿酢の酸味と

自然の甘みが小なすの旨味を

引き立てました。

〈古今東北の産地から〉

新鮮な山形県産の小なすを浅漬けにしました。また、庄内地方特産の「柿酢」を使用しています。小茄子の肉質の良いパリッとした食感にこだわりました。

羽黒・のうきょう食品加工有限会社のみなさん

私たちは、山形の豊かな食文化を次世代へつなぐ“架け橋”でありたいと考えています。小なすという地域に根ざした素材を、ただ漬物にするのではなく、丁寧に仕立てることで“山形らしさ”を全国に届けことが使命です。特に柿酢を使った独自の漬け込みは、地元の味を守りながらも新しい価値を創造する挑戦でもあります。

生産者の努力と自然の恵みに敬意を払い、素材の魅力を最大限に引き出す製法を追求。食べる人の笑顔を思い浮かべながら、一本一本に想いを込めて仕上げています。地域とともに歩むメーカーとして、誇りと責任を持って商品づくりに取り組んでいます。



〈こだわりの原料〉

山形県内の生産者が丹精込めて育てた小なすを使用しています。寒暖差のある気候と肥沃な土壌が育む小なすは、皮がパリツとし、果肉は締まりがあり、漬物に最適な品種です。

収穫時期にもこだわり、最も味が乗る旬のタイミングで収穫されたものを使用します。鮮度を保ったまま加工することで素材本来の旨みと香りを最大限に引き出します。

また、生産者との情報交換を実施し、顔の見える原料調達を徹底することで、安心・安全かつ高品質な商品づくりを実現しています。

〈こだわりの製法〉

素材の良さを最大限に活かすために低温で漬け込む製法を採用しています。特に味の決め手となるのが庄内柿から作られた「柿酢」。まろやかな酸味とほのかな甘みが小なすの旨みを引き立て、他にはない深い味わいを生み出します。

漬け込みの工程では、なすの色合いと食感を損なわないよう細心の注意を払い、手作業による選別と温度管理を徹底。伝統的な漬物技術と現代の衛生管理を融合させた製法で、安心・安全かつ高品質な商品をお届けします。



〈こだわりの技術〉

伝統と革新を融合させた独自の技術が詰まっています。まず、漬け込みに使用するのは地元産の「柿酢」。まろやかな酸味と自然な甘みが、小なすの旨みを引き立てる重要な要素です。さらに低温管理による漬け込み技術により、なす本来の鮮やかな色合いとパリツとした食感を保ちつつ、味をじっくり染み込ませています。製造工程では、目視で確認と、手作業による選別を徹底。大量生産ではなく“手間を惜しまない”姿勢が、品質の安定と美味しさの源です。

地域の素材と職人の技術が融合した、まさに“山形ならではの”こだわりが詰まった逸品です。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災の困難を乗り越えながら地域の生産者・加工者が力を合わせて生み出した一品です。「地域の味を絶やさない」という強い想いが支えとなりました。

この小なすには、山形の風土と人の絆、そして復興への希望が詰まっています。

食べることで、東北の“今”に触れ、“昔”の知恵を味わっていただける。そんな商品でありたいと願っています。



〈おすすめの食べ方〉

まずはそのまま一口。これが一番のおすすめです。小なす本来の旨みと柿酢のまろやかな風味が口いっぱいに広がります。器に盛り付ける際は、漬け液ごと添えることで色合いが美しく保たれ、見た目にも涼やかな一品に。

冷蔵庫でしっかり冷やしてから食べると、より一層味が引き締まり、暑い季節には格別の美味しさです。縦割り(半割)にすれば、見た目も良く、食べやすさもアップ！

＜商品名＞古今東北 山形県産小茄子使用 夏限定！パリツと小茄子漬

【分類】：日配

【製造者名】：羽黒・のうきょう食品加工有限会社

【製造地】：山形県鶴岡市

【主な原材料】：小なす、漬け原材料(食塩、還元水飴、発酵調味料、蛋白加水分解物、しょうゆ、柿酢)／ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、環状オリゴ糖、酸味料、ミョウバン、キトサン、(一部に小麦・大豆・ゼラチン・かにを含む)

【内容量】：120g

【保存方法】：要冷蔵(1～10℃)

【賞味期限】：12日

【JANコード】：4573381185711

【ITFコード】：14573381185718