



青森県産大根使用

白い味よし パリうま大根昆布漬



出汁の旨味を活かして
醤油の色合いを控えた 白い味よし」です。

古今東北の産地から

青森で昔から親しまれて
いる「味よし」は、粒状の
数の子、刻んだ大根・
きゅうり、ねばる昆布、
スルメをほどよい味に仕
上げた醤油漬です。
青森県外の方でも食べや
すいように出汁の旨味を
前面に出しました。その
結果、通常の「味よし」よ
り醤油の色が薄い「白い
味よし」に仕上がりました。

ヤマモト食品株式会社のみなさん



味よしシリーズは青森を代表するご飯のお供として発売から半世紀以上経つロングセラー商品です。今回の白い味よしはその特徴である数の子の粒子感をより感じてもらえるように作りました。また、県外の方でも食べやすいように秘伝醤油ダレの旨味をアップしています。ご飯はもちろん色々な料理に応用できるのでぜひ食卓のお供としてぜひご賞味頂けると幸いです。

〈こだわりの原料〉

味よしは大根、きゅうり、するめ、昆布を粒子状の数の子と共に秘伝の調味ダレで丁寧に漬け込んだ伝統の醤油漬です。大根は青森県産、きゅうりは国産のものを厳選しています。
本商品「古今東北白い味よし」は、数の子のプチプチ感をより楽しんでもらうため、量を更に増やしてより食感を楽しめるように仕上げています。



〈こだわりの製法〉

味よし「特有の心地よい、ねばり」は、増粘剤を一切使わず、昆布そのものの力を活かした自然由来のもです。時間と手間暇を惜しまずかける製法により、素材本来の深い味わいを引き出しています。
青森県外の方でも食べやすいよう、出汁の旨味を前面に押し出す事で、通常の「味よし」より醤油の色合いが薄くなり、美しい「白」に仕上がっています。



＜おすすめの食べ方＞

そのままご飯にかけてお召し上がりください。納豆や卵と一緒に食べてもおいしいです。また、お豆腐やホウレン草にかけてとちょっとした一品料理にもなります。

アレンジレシピ① ニラとなめ子の味よし和え

①ニラを5cmほどに作切りにする

②耐熱容器に①となめこを電子レンジに入れ温める(600W約3分。全体に火が通るように調整します)

③②の粗熱をとったら味よしと和えて出来上がり

※アクセントでラー油を入れてもおいしいです



アレンジレシピ② 味よしポテサラ

①ジャガイモ(中)1つの皮をむき、電子レンジで温める。(600W約3分。ジャガイモが崩せるくらい。)

②①とゆで卵1個、マヨネーズ大さじ1を入れて潰し混ぜる。(熱いうちに崩してください。)

③②に味よしを入れて混ぜる。最後にブラックペッパーを適量入れて味を整えます。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災では直接の大きな被害はなかったものの、被災されたお客様や取引先の方々を想うと、決して他人事ではありません。

東北の地に生かされている企業として、私たちができること。それは、皆様が無気ない日常を穏やかに送るための一助となる製品を作り続けることです。これからも皆様の食卓へ、変わらぬ美味しさを届けます。

＜こだわりの品質管理＞

ヤマモト食品は、半世紀以上続く伝統を守りながら、お客様に安心安全な商品をお届けできるよう、日々の製造工程において研鑽を重ねています。看板商品である「味よし」の生産ラインでは、HACCPの考え方に基づいた厳格な品質管理を徹底。国内はもとより、海外輸出の厳しい衛生基準にも耐えうる高度な管理体制を整え、伝統の美味しさと万全の安全性を世界中の食卓へ届けています。

＜商品名＞古今東北 青森県産大根使用 白い味よしパリうま大根昆布漬

【分類】: 日配

【製造者名】: ヤマモト食品株式会社

【製造地】: 青森県青森市

【主な原材料】: 大根、昆布、数の子、きゅうり、するめ、漬け原材料[たん白加水分解物、砂糖、しょうゆ、醸造調味料、カニエキス、みりん、食塩、かつお節調味エキス、香辛料]／ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、リン酸塩(Na)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・かに・大豆・いかを含む)

【内容量】: 110g

【賞味期限】: 20日

【JANコード】: 4573381185995

【保存方法】: 冷蔵10℃以下。

【ITFコード】: 14573381185992