



福島県産丸大豆醤油使用

そのまんまいかにんじんの素

(ストレートタイプ)



福島の郷土料理

「いかにんじん」の素です

〈古今東北の産地から〉

「いかにんじん」は、福島県の北部で古くから受け継がれる郷土料理です。干スルメイカとにんじんを細切りにしたものに、鍋にかけアルコールを飛ばした醤油・酒・みりん等で作ったタレをかけて、粗熱を取り、一晩から数日寝かせて作ります。本品は「誰でも・簡単に・おいしく」作ることができる調味料です。福島の郷土料理を、時代を超えて、後世に伝える調味料として開発しました。ストレートタイプなので、そのまま浅漬け感覚で、簡単に使用頂けます。福島県「大豆の会」とのコラボ商品です。

(株)内池醸造のみなさん

福島の郷土料理「いかにんじん」はメディアなどでも取り上げられ、県外にも知られるようになりました。しかしながら、郷土料理は一般的に受け継がれていくのが難しいものでもあり、消えていくものもあります。この商品をとおして、地元でも、県内外でも多くの方に「いかにんじん」を体感していただき、次の時代に伝承していく一助になれば嬉しく思います。



〈こだわりの原料〉

地産地消の取組として四半世紀の実績がある「ふくしま大豆の会」。大豆を作る農家とそれを加工する人、そして買う人が手を取り合って、安全な福島県農産物の美味しさを広めています。その取り組みのなかで続いている「丸大豆しようゆ」がベースになっています。福島県の郷土料理「いかにんじん」の素に、福島県産大豆を使用した丸大豆しようゆを使用するところに、郷土料理愛の想いを込めた「こだわり」があります。

〈こだわりの製法〉

「いかにんじん」の味付けはもともとシンプルなものですが、シンプルが故に、手作りする奥様方からは味が決まりにくい、美味しく仕上げるのが難しい」との声を聞くことがあります。スルメイカとにんじんの素材の美味しさを活かすために、過度な風味付けをせず、飽きないおいしさを目指しました。

〈独自の技術・こだわりについて〉

内池醸造は1861年の創業より、醤油・味噌の日本伝統の基礎調味料を基軸とし、様々な調味料を通して、お客様の「美味しい」「便利」「安心」を実現することで、食文化の充実に貢献しています。

食の様々なニーズに応えるべく、小ロット・多品種の製造が可能なシステムを構築しています。地域の素材を活かした製品の開発も積極的に行っております。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災の被害もありますが、福島県は原発事故による直接被害や風評被害に遭いました。もうすぐ10年が経ちその影響はあまり感じられなくなりましたが、まだまだ福島県や原発が抱える問題は根深く残っています(2020年時点)。

全国的にも災害が多くなっていることもあり、あの惨事は忘れ去られようとしています。前を向いて復興をすすめると同時に、震災のことは伝えていく必要があると考えています。



〈おすすめの食べ方〉

福島では昔から正月料理として食べることが風習でしたが、いつものメニューとして、白いご飯にのせて、お酒のおつまみに、お茶請けにおすすめします。食べ飽きない素朴な美味しさです。柚子の果皮を加えてアレンジしても美味しくいただけます。

〈商品名〉 古今東北 福島県産丸大豆醤油使用 そのまんまいかにんじんの素

【分類】: 加工食品

【製造者名】: 内池醸造株式会社

【製造地】: 福島県福島市

【主な原材料】: しょうゆ(国内製造)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水あめ、発酵調味料こんぶエキス、食塩／酢酸(Na)、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】: 500ml

【保存方法】: 常温(未開封) 開封後は冷蔵庫に保管の上お早めにお召し上がりください。

【賞味期限】: 365日

【JANコード】: 4573381183779

【ITFコード】: 14573381183776