

香味自慢便り 創刊によせて



代表取締役 安本 亮一

安心、そして美味しい商品をお届けすることのできる「楽しい食生活をサポートする企業」を目指し、社業を継続しております。

さて、この度、当社が監修しました「安本・味彩の会」の発足にあたり、ご愛顧いただいております皆様へ、会報を発行させていただくこととなりました。

当社主力の日本の伝統的な食品である乾物、また乾物の関連商品を、近年よりご愛顧いただいております香味自慢シリーズ商品のご紹介、その他、食に関する様々な情報、さらには会員様からのお便りなどを紹介して行きますので、二読いただければ幸いです。

地域の方々をはじめ、皆様にご愛顧いただきたいことをを目指し、より充実した内容にして参ります。今後ともよろしくお願い申し上げます。

当社は昭和49年に大阪市内において、乾物商品（切り干し大根・乾しいたけ・海苔・はるさめ・きくらげ等）を中心取り扱う会社として創業しました。創業時は大阪の卸売市場とのお取引から始まり、時代の流れと共にスーパー・マーケットの出現、台頭、外食産業の発達、中食市場の拡大により、卸売だけでなく袋詰加工の業務も加わり、現在は、全国のスーパー、生活協同組合、惣菜メーカー等に納入しております。

爾来、食に関わる環境は多くの変遷を経て、生活様式も変化し、一般の消費者の考え方嗜好も変化し続けております。その様な中、こだわりの品質、食の基本である安全と

特集 「ゆで干し大根



レシピ 「ゆで干し大根と馬鈴薯の煮物」

材料 (4人分)

- ゆで干し大根 ● 馬鈴薯
- にんじん ● 鶏肉
- インゲン

A [さとう・・・ 大さじ1
しゅうゆ・・・ 大さじ1
みりん・・・ 大さじ1
料理酒・・・ 大さじ1
油・・・ 大さじ1]

● ゆで干し大根だし・300cc
● 香味自慢だし・300cc
● にんじん・300cc
● 鶏肉・300cc
● インゲン・300cc

調味料

【調理例】

- 1 ゆで干し大根を水に戻し(15~20分)、水を切る。油を熱し、食べやすい大きさに切った鶏肉を炒める。
- 2 ぎゅうと絞ったゆで干し大根と馬鈴薯、にんじんと一緒に軽く炒め香味自慢だしを加える。
- 3 ひと煮立ちしたら調味料Aを入れて味をつける。
- 4 者汁が半分くらいにならたら、斜め切りにしたインゲンを入れしばらく煮る。



商品紹介

シリーズ1

香味自慢だし



簡単・便利に使える本格的な

いつもの料理を絶品の味に・・・

家庭で使うプロの裏技！

香味自慢だし

和風「あご」だしです。

簡単・便利に使える本格的な

和風「あご」だしです。



主な素材原料

- 烧津産本枯れ鰯節
- 長崎県産利尻昆布
- 熊本県産うるめ鰯節
- 烧津産枯れ鯖節
- 宮崎県産椎茸

■だしの使い方

- 1 沸騰したら中火にして約3~4分間鍋の中に、だしパック1袋を入れます。
- 2 沸騰したら茹で干し大根を戻します。

汁もの（吸い物・みそ汁）、煮もの、鍋物、麺つゆ、おでん、炊き込みご飯等に。あまつた「だし」は製冰器に入れ、冷凍保管すれば簡単便利にご利用できます。また、袋の中身を取り出し、野菜炒め、焼き飯、焼そばなどの調味料としてもご利用いただけます。



産地情報

生産現場へ取材訪問！

おいしさの秘密を探ります。

■ゆで干し大根を求めて

今回の訪問場所は、長崎県西海市（さいかいし）。西海市は、長崎県の西彼杵（にしそのぎ）半島にあり、東は大村湾、北は佐世保湾、西は東シナ海に面する海にぐるりと囲まれたところです。西海市で盛んに作られている「ゆで干し大根」の生産現場へお邪魔しました。



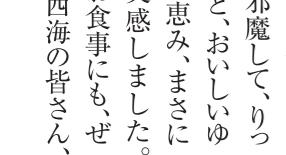
現場では、寒空の下、収穫されたばかりの大根が積み上げられていました。ゆで干し大根用の大根は、真冬の寒さでしっかりと甘みを蓄えた地のものばかり。収穫後は葉を落とし、手作業で皮をむき、機械を使って太い網状の入れ物にカットします。

ゆで干し大根の特徴は、その名のとおり「茹でること」。大きな網状の入れ物にカットした大根を入れ、熱湯で茹でると、盛大な蒸気が立ちのぼります！



訪問を終えて

ゆで干し大根のおいしさは、食べた人が驚くほど。「大根ってこんなに甘かったの？」「切り干しとは違う食感！」このおいしさの秘密は、太さ・茹で・干しにあります。長崎県の特産品として知る人ぞ知る、ゆで干し大根。今回生産地にお邪魔して、りっぱな大根を育てる里の恵みと、おいしいゆで干し大根に仕立てる海の恵み、まさに長崎ならではのものだと実感しました。お土産だけでなく、普段のお食事にも、ぜひ召し上がってみて下さい。西海の皆さん、ありがとうございました！



茹でた大根を干場へ

茹で終わった大根が持ち運ばれた干し場は海岸！しかも絶壁にやぐらが組まれています。絶壁を吹き上げる潮風で、大根を早く乾燥させるのです。



大根を干す

茹でた大根は手作業でやぐらの上に広げられます。金属製の丈夫なやぐらとはいえ、強い潮風にさらされながらの作業。高所恐怖症の人には目もくらむ仕事場ですが、さすがにプロの皆さんは淡々としておられます。元気に乾くよう、大根が出来るだけ重ならないように広げていきます。



【主な生産時期と産地について】
生産時期は、11~2月頃。
長崎県西海地区及び五島列島。

②にんじん、きゅうり、ハムは千切りにする。
③ゆで干し大根、にんじん、きゅうり、ハムを香味自慢ぽん酢や椿の島ドレッシング、焼きあごドレッシングなどでできる。



材料 (4人分)
● ゆで干し大根
● にんじん
● きゅうり
● ハム
● ドレッシング

①ゆで干し大根を水で戻し(15~20分)、水けを切り、3~4cmに切る。
②にんじん、きゅうり、ハムは千切りにする。
③ゆで干し大根、にんじん、きゅうり、ハムを香味自慢ぽん酢や椿の島ドレッシング、焼きあごドレッシングなどでできる。

