

特集

千切大根

原料には青首大根を使用します。農家さんが大根を水洗いし、機械で細かくカット。風向きに合わせた干し場（ネット）を張った状態）にカットした大根をばらまき、後は天日と自然の風で干し上げた、完全な自然乾燥（天日乾燥）です。昔から保存食として広く親しまれてきた乾物のひとつで、カルシウム・鉄分・食物繊維が豊富な、栄養価に優れた素材です。



当社では、そのままの原料としてはもちろん、1kgパックや市販用の加工を施したものも提供しております。

【調理例】

- 煮物の具材として…
- にんじんや油揚げと酢の物に…
- さつと茹でたにんじんなどと和え物に…
- ごま和えなどにきんぴら風に…
- 漬物、松前漬けに…



*関東方面では、よく「切大根」と言わますが、関西では一般に「千切大根」と呼ばれています。産地の宮崎県でも「千切大根」と言われますが、もちろんすべて同じ商品です。

商品紹介

シリーズ2

香味自慢ぽん酢

風味豊かなこだわりぽん酢

本品は大分県産ゆず果汁と

徳島県産すだち果汁に北海道・

道南産（白口浜）の香ばしく炙った

カット昆布を加えた、素材と風味

にこだわった弊社独自のオリジナルぽん酢です。

鍋物、揚げ物、サラダ、焼き魚、しゃぶしゃぶ、酢の物など色々な料理に幅広くご利用いただけます。



■特徴

北海道・道南産（白口浜）カット真昆布

昆布の中でも上級品と言われる、明治天皇にも献上された由緒正しい産地で収穫した上品な真昆布。

大分県産ゆず
九州屈指のゆずの産地大分県院内地区の香り高いゆず果汁を使用。

島県産すだち
香気と爽やかな酸味がある本場徳島県産すだち果汁を使用。

特に痛みの気になる方は
シャンプー前のトリートメント、またはシャンプー希望の方はお気軽にお問合せください。

产地情報

生産現場へ取材訪問！
おいしさの秘密を探ります。

千切大根の产地、国富・高鍋へ

大根を抜いておられるおばあさんの笑顔が魅力的でした。宮崎県は、日本でも最も千切大根の生産量が多く、全国生産量の約9割以上を占めています。中でも国富は、県内でも有数の千切大根の生産地です。

千切大根は、
1. 大根の収穫
2. 大根の洗浄
3. 細く切る
4. 天日による乾燥



宮崎では、11月～3月が千切大根の生産時期。干し棚は畑や田んぼにしつらえられます。この時期には、ずりりと並べられた大根を干す棚が白い帯を描き、宮崎の冬の風物詩となっています。

天気とにらめっこ

そこで大切なのが、天気を読むこと。せっかく干した大根が濡れてしまつては台無しです。雨が降りそうな時は前日から作業はストップ。美味しい千切大根ができる日を選んで作業をします。



煙のすみに…
収穫を終えた畠に1本残る、
ど根性大根。

白首大根です。
首まで真っ白な
漬物などの材料になります。



おまけ
烟のすみに…
根にすり込むように髪全体に使用下さい。



千切大根の出来上がり

島おろしで水分がすっかり飛び、甘さと大根の風味が凝縮した千切大根になりました！棚の上で干しあがった大根は、じゅうたんのごとく端から巻き取りながら取り入れ、袋詰めに回します。こうして、宮崎の千切大根が出来上がりました。



レシピ 千切大根の煮物

材料（4人分）

● 千切大根 50g

● 醬油…大さじ2
みりん…大きさに少々

● 油揚げ一枚
● 香味自慢だし…適量

● 砂糖…少々
● サラダ油…適量

※袋に入れる場合は抜き取る事を忘れずに。

※調味料は好みに合わせ加減してください。

①千切り大根を水でさつと洗い、ひたひたの水で戻し(15～20分)、しつかりしづぱり食べやすい大きさに切る。

②鍋に油を適量入れ、にんじん、油揚げ、さらに千切り大根を炒めます。

③鍋に水を適量入れ、にんじん、油揚げ、さらに千切り大根を炒めます。

④煮出してもこの素晴らしい香りがほんのりとんどなくなるまで煮れば、出来上がりです。

（煮出しても使用する場合）

※袋に入れる場合は抜き取る事を忘れないでください。

● 千切大根 40g

● 香味自慢づぶしま…適量

● お好みに合わせ香味自慢ぽん酢と香味自慢づぶしまなどをトッピングしてお召しあがりください。



千切大根のサラダ

材料（4人分）

● 千切大根 40g

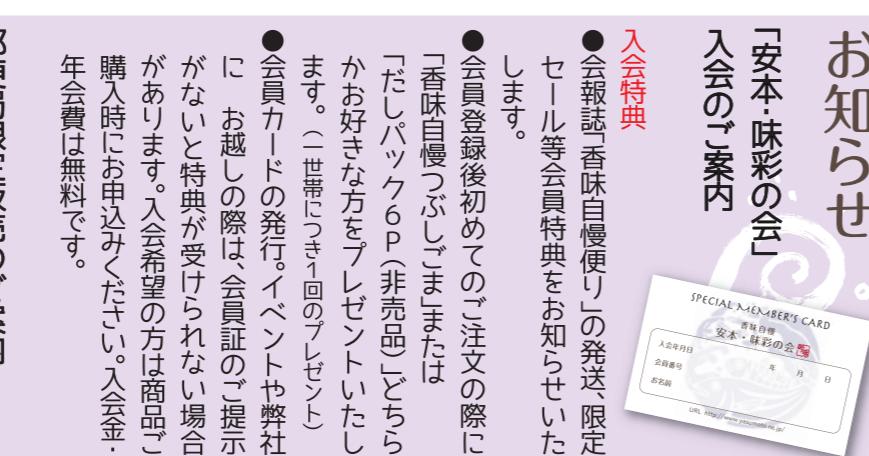
● 香味自慢づぶしま…適量

● 会報誌「香味自慢便り」

● 会員登録後初めての「注文の際に

「香味自慢づぶしま」または

「だしパック6P（非売品）」どちらかお好きな方をプレゼントいたします。（会員登録時に「注文の際に」）



お知らせ

「安本・味彩の会」

入会の「案内

「安本・味彩の会」

入会特典

「安本・味彩の会」

入会の「案内

「安本・味彩の会」