



<http://misenazo.exblog.jp/>

ブログ
やってます♪



NAZO 092

酢屋吉正

川西町

発酵食ブームで注目の 老舗 酢屋さん

山形県川西町にある「酢屋吉正」は、江戸時代後期(1772年)創業という老舗の酢屋さん。小さな蔵で職人が手作業で醸造しており、その実直な味が多くの人を惹き付けています。現在暖簾を守るのは8代目の佐藤直有さん。従来の商品に加え若い人も興味を持つような商品開発をしており、それが密かな注目を集めているのです。店頭のほかインターネットでも購入ができるため、全国から注文が飛び込んでくるのだそう。

さて、近年の「塩こうじ」ブームで一躍話題になった酢ですが、栄養価も高いことはご存知ですよね。ビタミンB群や様々な酵素を多く含むということで、美容と健康を気にする女性にはぜひおすすめしたい食品です。今回ライターSも、巷で人気の「食べる甘こうじ」でこちらのお店を知りました。これは、佐藤さんが「発酵食の魅力をもっと幅広く知ってもらいたい」と考案した商品で、酢にフルーツを加えて仕上げた新しいタイプの甘酒です。発酵食品と聞くと渋い印象がありますが、こちらは別。フルーティでのごしめよく、デザート感覚でいただけるのに身体にもいいところが魅力です。パッケージも可愛らしいので贈り物にもピッタリですよ。



味わい深〜い、南蛮納豆

根強いファンも多いロングセラーが「南蛮納豆」(写真は240g540円)です。川西町周辺の置賜地域の伝統食品「花納豆」をアレンジしたもので、国産大豆使用のひきわり納豆に県産米の米麴とパウダー状の一味唐辛子を加えています。ただいってみると、納豆自体ほのかに甘みがあり、どこかもろみ味噌を思わせます。そこに一味のピリッとした辛みがイイ感じ。また独特の歯ごたえもクセになります♪ 味付きなのでシンプルに白飯のお供もいいですが、飲んべえライターSとしては野菜スティックに添えるなどしてお酒のアテにしたいですね・・・☆



イロイロ使えます☆

塩こうじと並ぶ使い勝手のいい調味料が「醤油こうじ」(864円)です。これは搾りたての生揚げ醤油に自慢の米こうじを加えじっくり寝かせたもの。塩こうじよりも大豆から出る旨味成分が強く、より熟成された味わいが堪能できます。お醤油代わりに使えるので、そのまま冷や奴やお浸しにかけたり。また酵素が生きているので、お肉の下ごしらえに漬け込むと柔らかく仕上がるそう。他にも炒め物や煮物など幅広い料理で活用できますヨ。お料理の隠し味として利用してみたいはいかがでしょうか？



豆乳アイスと煮豆の コラボレーション

地元川西町産の紅大豆を使った100%豆乳アイスクリーム「豆乳あيس」(90ml 340円)も好評。ポリフェノールやイソフラボンが豊富な紅大豆は、靴同様女性にはぜひおすすめしたい食品です。こちらは紅大豆から作った豆乳をアイスクリームにし、そこに自家製の紅大豆煮豆を忍ばせた紅大豆尽くしの一品。まず蓋を取ると紅大豆のほのかなピンク色をしています。口にすると豆乳の濃厚なコクと優しい甘さが広がり、中に隠れている煮豆との相性も抜群です。アッサリしていますが満足度の高いアイスクリームでした！ 乳製品アレルギーの方も安心していただけますよ。



新しい! 健康志向のドリンク

数々の女性誌にも取り上げられ注文が殺到している「食べる甘こうじ」(1本160g864円)。甘酒特有の粒々感とトロリとした口当たりがたまりません。自然な甘さで後味もサッパリしているのでとても飲みやすいですよ♪ ポイントは果肉味溢れるフルーツがゴロッと入っているところ。そのまま冷やし甘酒としていただいたり、凍らせてシャーベットに、またヨーグルトにトッピングするなどいろんな楽しみ方ができますヨ。さくらんぼ、ラ・フランス、マンゴー、しょうがなど味のバリエーションも豊富。新感覚の甘酒、ぜひ一度味わってみて！



SHOP 酢屋吉正

住所・東置賜郡川西町上小松2540-1

電話・0120-422-052

営業時間・9:00~17:30

定休日・日曜、祝日、年末年始

<http://www.suyakissyo.com/index.html>

