



食材商品カタログ 1  
2014 Summer



P.20 エゴマスター

有限会社 秀吉 食材事業部  
CHEF'S WANT シェフズウォント  
〒020-0111 岩手県盛岡市黒石野 1-28-7  
TEL & FAX : 019-681-1800  
[www.chefswant.com](http://www.chefswant.com)  
電話問合せ：月曜～土曜 9:00～18:00（年末年始を除く）



食材商品カタログ 1  
2014 Summer



P.2 夏の果菜・根菜・葉物



## 野菜

## P.2 夏の果菜

夏の太陽を燐々と浴びた新鮮な果菜類は、  
野菜本来の美味しさがギュッと詰まっています



## P.4 夏の根菜、葉物

見ているだけでも楽しくなるカラフルな野菜は  
お皿に彩りと料理の可能性を高めてくれます



## 穀類

## P.20 エゴマスター

今注目されている健康食材「エゴマ」は、胡麻じゃない!?  
醤油、油、マスタードなど様々な調味料としても大活躍



## 野菜 P.6 アサヒ農園の高糖度野菜

驚きの甘さ!  
糖度 20 度を超える  
奇跡のとうもろこし『おおもの』



## 野菜 P.8 三浦青果の高原野菜

岩手県が誇る野菜の大産地  
「北緯 40 度の町・  
岩手県岩手郡岩手町」  
『美味しい土』から出来る  
『極旨の高原野菜』を  
全国にお届けします

## 果物 P.11 カシオペアブルー

7月中旬～お盆前までの  
3週間限定出荷  
500 円玉級の大玉ブルーベリー



## 野菜 P.10 零石根わさび

岩手山麓の伏流水が育んだ  
鮮烈な辛み、香り立つ沢わさび



## 肉類 P.12 いわいすみ短角牛

脂肪分が少ない赤身肉  
味わい深い岩手が誇る短角牛



## 野菜 P.10 零石根わさび

岩手山麓の伏流水が育んだ  
鮮烈な辛み、香り立つ沢わさび



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ



## 野菜 P.10 蓼坪かぶ

「美味しいんば」で『究極の葉味』と  
取り上げられた幻のかぶ

さんさん  
夏の太陽を燐々と浴びた新鮮な果菜類は、  
野菜本来の美味しさがギュッと詰まっています



ブロッコリー

色、味、栄養価すべてに優れている緑黄色野菜。鮮度が落ちやすくて蕾がゆるむ前に美味しく食したい。新鮮なものは生でも食べられます。



カリフラワー

近年では、白のほか黄、オレンジ、紫など色も豊富に。受け継いだ技と最新のテクノロジーが、甘くて新鮮、安全、安心なトマトをお届けします。



トマト

受け継いだ技と最新のテクノロジーが、甘くて新鮮、安全、安心なトマトをお届けします。



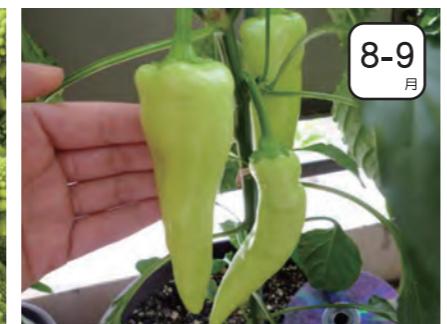
ミニトマト 赤・黄

ヘタの色が濃く、ピンとしおれていないものが新鮮な証。さらに艶やかで色が濃いものが良い。



ロマネスク

カリフラワーとブロッコリーをかけ合わせた改良種。花蕾は美しく、味もクセがない。



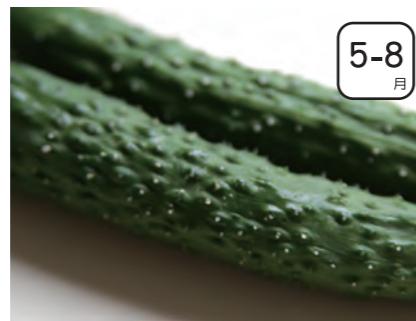
バナナピーマン

淡い黄緑色で細長く、普通のピーマンほど苦味がなく、ほんのり甘みが感じられます。



スティックブロッコリー

茎の部分が長く味はアスパラガスのよう。花蕾部分と食感も違うので、別々の使い方。



四川きゅうり

岩手の清らかで豊かな水と昼夜の温度差が瑞々しく高品質なきゅうりを育てます。



仙台なす

細長く、先端が尖る。皮、肉質ともに柔らかく漬物向けのなす。



おくら、赤おくら

ネバネバが持ち味。赤オクラは茹でると緑色になるのでぜひ生食で。



ズッキーニ 緑・黄色

油との相性が良く鉄板焼き、フライなどにも向く。重さが500gくらいの小さな南瓜。糖質とタンパク質は、果皮を剥いて薄くスライスして食べます。質が多く、甘くてホクホク。



坊ちゃんかぼちゃ

油との相性が良く鉄板焼き、フライなどにも向く。重さが500gくらいの小さな南瓜。糖質とタンパク質は、果皮を剥いて薄くスライスして食べます。質が多く、甘くてホクホク。

岩手県の野菜というと、県土が広いことからきゅうり、ピーマン、茄子など定番野菜が主に作られていますが、最近では彩り野菜やこだわりの種から作った野菜なども増えています。まだまだ品質の安定化や出荷量の増加などの課題も多いですが、若手農家さんたちが地域をあげて新

しい特産物を作り出そうとしている地域もあります。特に彩りあるミニトマトや、カリフラワー、パプリカなどは品種も増えているので、今後の展開が期待されています。下記商品以外にもたくさんの果菜類が出てきますのでぜひお楽しみに。



枝豆 湯上り娘・秘伝他

様々な品種の枝豆が変わるがわる収穫される。9月以降の晩生品種が特に味が濃い。



コリンキー

カボチャの品種。大きさは500g～1kg程度で、果皮は鮮やかなレモン色。皮ごと生で食べられる。洋食の付け合せの定番。豆の形がくつきり出てなく、全般的な太さが均一でビンと張りがあるのが良い。



いんげん 緑・黄

洋食の付け合せの定番。豆の形がくつきり出てなく、全般的な太さが均一でビンと張りがあるのが良い。



チビきゅうり

まだ小さいうちに収穫するため、皮も薄くて柔らかく味が染みやすい。漬け物には最適。



モロッコいんげん

幅広の平さや種。一般的には「ささげ」だが、岩手では「ささぎ」と呼ばれる。



スナップエンドウ

さやの歯触りと甘さが楽しく、パリッとする食感はまるでスナック菓子のよう。茹でてそのまま。



絹さや

鮮やかな緑色と、しゃきしゃきした歯触りで、和食の青みの定番。



パプリカ 赤・黄

鮮やかな色艶と、肉厚の食感、甘みのある味わいはサラダや付け合せとして一際映える。



なす

へたのトゲが尖っており、皮の色が濃く、ハリとツヤがあり、傷や変色のないものが良い。



縞紫なす

皮は固いが、加熱すると果肉は柔らかくとろとした食感。ゼブラなすとも呼ばれる。



とうもろこし ゴールドラッシュ・みらい

質の良い甘さと、穂の全体に並んだ金色の粒が特徴。皮の柔らかさは生食できるほど。

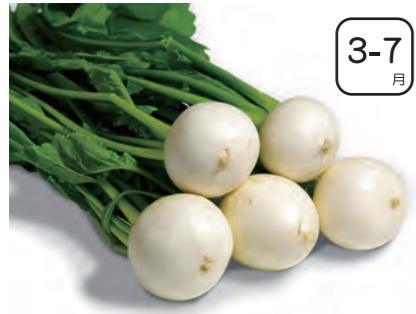


みょうが

6～8月に出る夏みょうがは少しおぼれ。8～10月の秋みょうがは大きく、色鮮やか。

夏の根菜・葉物  
岩手全域

見ているだけでも楽しくなるカラフルな野菜は  
お皿に彩りと料理の可能性を高めてくれます



白かぶ

生、煮る、焼く、蒸す、漬物など広く活用できる。首の部分が薄い紫色で根の下半分は真っ白。漬物にすると美しいほんのりピンク色に。



あやめかぶ

抗菌、殺菌作用が高くウイルスから身体を守る。体内でビタミンB1と結合すると、疲労回復効果がある。



ニンニク（新ものは7月～）

抗菌、殺菌作用が高くウイルスから身体を守る。体内でビタミンB1と結合すると、疲労回復効果がある。



長芋

生で食べるとなじみ深い歯ごたえ。熱を加えるとホクホクした食感に。



葉付き人参

葉付きの10センチほどのミニ人参。葉は香りが良く、ビタミンC、カルシウムが豊富。



玉ねぎ

新陳代謝を活発に、また生食で血液をさらさらにする効果がより期待できる。



キタアカリ

明るい黄色の果肉が特徴。肉質はホクホクとした粉質。スープやサラダ向き。



ラディッシュ

赤丸、白、グラデーション、カラフルなど種類豊富。彩りも映え、生食向き。



ミックスキャロット

黒人参や丸人参、スティック人参などのミックス。3~5種お入れします。



ほうれん草

岩手は品質日本一の産地。気象条件を生かし、一年を通じて栽培されています。



赤茎ほうれん草

茎が赤く、彩り良く生食向き。火を通して変色せずアグがないので様々な活用ができる。



小松菜

旬は冬だが、年中栽培されている。岩手の小松菜はえぐみが少なく、食べやすい。

野菜の色には緑だけでなく、赤、黄色、橙、紫、茶、黒と様々ありますが、それらの「色」が野菜のパワーとなっています。近年、生活習慣病やメタボリック症候群が増加していることもあり、カロテン、リコペ็น、アントシアニンなどの色素が話題となり、そのような栄養価の高い野菜

作りが脚光を浴びています。また、全国的にも彩りある新しい品種の生産・開発も進んでいます。カロテンを多く含む人参もたくさんの色の人参が作られるようになってきました。岩手での生産量はまだ少ないですが、美味しい栄養価の高い野菜作りは注目されています。



スイスチャド

フダンソウ。葉軸の色が赤・黄・白・ピンク・オレンジなど彩り鮮やか。



水菜

シャキシャキとした歯応えで生食に合うが、茹である、炒めるなどいずれにも適する。



キャベツ

葉の巻きが緩く内部まで黄緑色の春系と、ずっしりと重い寒玉は向く調理法が異なる。



紫キャベツ

葉は色濃く鮮やかな紫色。切ると白く彩りが良い。



おかひじき

海藻のひじきに似ていることから、この名がついた。おひたしや和え物向き。



モロヘイヤ

ぬめりが特徴の健康野菜。茹である、炒める、揚げるなど様々な調理方法に適している。



金時草

表面が濃い緑色に対し、裏は鮮やかな紫色。葉は少し厚みがあり、茹であるとぬめりがある。



つるむらさき

茹であると独特のトロッとした食感に。栄養価はほうれん草以上。



行者菜

行者ニンニクとニラを交配させた野菜。見た目や食感はニラに近く、味や香りの特性は行者ニンニクに近い。



玉レタス

岩手のレタスは、食感が軟らかく新鮮で美味しい。デトロイト、ルッコラ、アマランサス、レッドカラシ葉、レッドキャベツなど数種類。



ベビーリーフ

ベビーリーフのさらに小さな双葉の状態で収穫し、栄養価も高く野菜本来の味と香りが凝縮されている。



マイクロリーフ（根付あり）

ベビーリーフのさらに小さな双葉の状態で収穫し、栄養価も高く野菜本来の味と香りが凝縮されている。



## 三浦青果の高原野菜

岩手町 / 三浦青果

同梱  
直送  
冷蔵

## 岩手県が誇る野菜の大産地

「北緯40度の町・岩手県岩手郡岩手町」  
『美味しい土』から出来る  
『極旨の高原野菜』を全国にお届けします

岩手町で3代にわたり農業を営む三浦青果さんは、  
65haの規模の面積を使った岩手県でも有数の農家  
です。

土づくり・化学肥料・農薬使用低減を一体的に取り組んだ『エコファーマー』にも認定され、ここで作られる野菜は、畜産業から産出される有機物（主に家畜ふん）を“資源”と捉え、堆肥に作りかえることで有効利用しています。

更には『特別栽培農作物』にも取り組んでいます。主な出荷野菜は、夏場のキャベツ、レタス、大根などの高原野菜の他、ブロッコリー、水菜、ニンジンなどを作っています。最近は黒にんにくの通年出荷体制も整い、新しい農業の可能性にも挑戦しています。



「農業を子供たちの憧れる職業にしたい！」と『農業』の新しい価値を岩手町から発信しています。

農家の三代目として新たに農業に取り組む三浦大樹さん。



## にんにくが出来るまで



~10月

美味しいくて、健康に良い黒にんにくは、「土作り」が大切。当農場では有機肥料にこだわり安全でおいしい野菜作りをしています。

10月15日

選び抜いた「種」を一つ一つ丁寧に植えていきます。

11月1日

芽が出来ました。気温も低くなりそろそろ雪が降り始めます。

12月~4月

12月から4月まで、にんにくは雪の下に隠れてしまいます。これこそがにんにくを美味しいするポイント。にんにくの中にある「糖」の濃度が高くなるのです。



|| 零石根わさび  
零石町 / 零石あねっこ

岩手山麓の伏流水が育んだ  
鮮烈な辛み、香りたつ沢わさび

岩手県は長野・静岡県に次ぐ産地として知られ、特に県西部に位置する零石町はわさび作りが盛んです。小岩井農場の広大な牧野で知られる山里は、宮沢賢治の心象風景としても登場する、豊な自然に育まれた町です。零石わさびは、岩手山の山懷に抱かれたわさび苑で栽培されています。「わさびは水が命」と言われ、岩手山麓の伏流水は、雨や雪解け水が地中に浸透し火山灰層のフィルターでゆっくりと浄化されて地下50mの水脈となり、やがて湧き出てきます。ミネラルを多く含み、水質はもちろん、年間を通じて10°C~12°Cという安定した水温が、わさび生育にたいへん適しており、その鮮烈で芳醇な香りと辛みは、本わさびならではの豊かな風味を醸し出します。



ピリッと辛い葉わさびも取り扱っています。2~5月の限定出荷。規格は、S・M・L・2Lとなります。

通年 同梱 冷蔵

|| くれつぼ  
暮坪かぶ  
遠野市 / 遠野ふるさと公社

「美味しんぼ」で『究極の薬味』と  
取り上げられた幻のかぶ

天正年間に近江の薬売り・近江弥右衛門が持ち込んだと伝えられ、以来約400年間、遠野市上郷暮坪地域の限られた地区だけで栽培されてきました。京都の「聖護院かぶ」、滋賀の「近江かぶ」などと同系統の「和種系かぶ」ですが、特に珍しいのは、丸いかぶではなく長根の白かぶで、長さは約20cm、太いところは直径約4cmほど、地上に露出した部分は淡い緑色をしています。一見、小さな青首大根のように見えなくもありません。辛味や風味をいかして召し上がるため、皮をむかずにすりおろしてご賞味下さい。



暮坪地域の土でないと「独特の辛みは出ない」と言われている貴重な薬味。

7-3 月 同梱



|| カシオペアブルー  
二戸市

7月中旬~お盆前までの3週間限定出荷  
500円玉級の大玉ブルーベリー

カシオペアブルーとは、二戸地域が寒暖差の激しい気候風土に適したブルーベリーの産地化を目指し、ブルーベリー最大粒種「チャンドラー」のうち500円玉級(5L)の大きさの実を厳選したブルーベリーのみを指します。栽培期間は短く、更に数量も限られており大変貴重です。カシオペアブルーは、その大きさのため、1粒でも食べごたえ充分です。

まるでプレゼント!  
味わいだけではなく、  
見た目でも他のブルーベリーとの差別化  
が期待されます。



カシオペア連邦

生産地である岩手県二戸地域は、5つの市町村の中心を線で結ぶとカシオペア座の「W」の形になることから、この名がつけられました。



1 食べるのがもったいないほどに、まるで宝石箱のようなブルーベリーは圧巻です。

2 500円玉がすっぽりと入ってしまうほどの大きさは、類を見ないほどの大きさです。

3 大自然の環境の中育つチャンドラーは、甘みと酸味が調和し、風味も優れています。

7-8 月 同梱 冷蔵



いわいすみ短角牛  
岩泉町 / 岩泉産業開発  
通年 直送 冷蔵

## 脂肪分が少ない赤身肉 味わい深い岩手が誇る短角牛

いわて短角牛は明治4年、在来種の南部牛と外来のショートホーン種の掛け合わせにより誕生しました。全国に名高い、松坂牛や神戸牛、岩手が誇る「前沢牛」などは「黒毛和種」であるのに対し、こちらは「日本短角種」という品種で、脂肪が少なく赤身主体の肉質が特徴です。

短角牛の一番の特徴は「夏山冬里方式」と呼ばれるその飼育方法にあります。岩手の高原が青々としてくる5月になると牧野に放牧され、山の木々が色づく10月に里の牛舎に帰ってきます。春から秋の間、北上山地広大な大自然の中でのんびりと過ごし、ストレスを溜めずに育ちます。自然放牧で育つので余分な脂肪を落とし、牛肉本来の赤身の旨み成分（アミノ酸等）が凝縮された牛肉となります。赤身肉の味を求める方や、健康と安心を求める方には最高の肉でもあるのです。

霜降り肉の様な柔らかさはない分、噛めば噛むほど美味しい肉なので、ステーキやローストビー

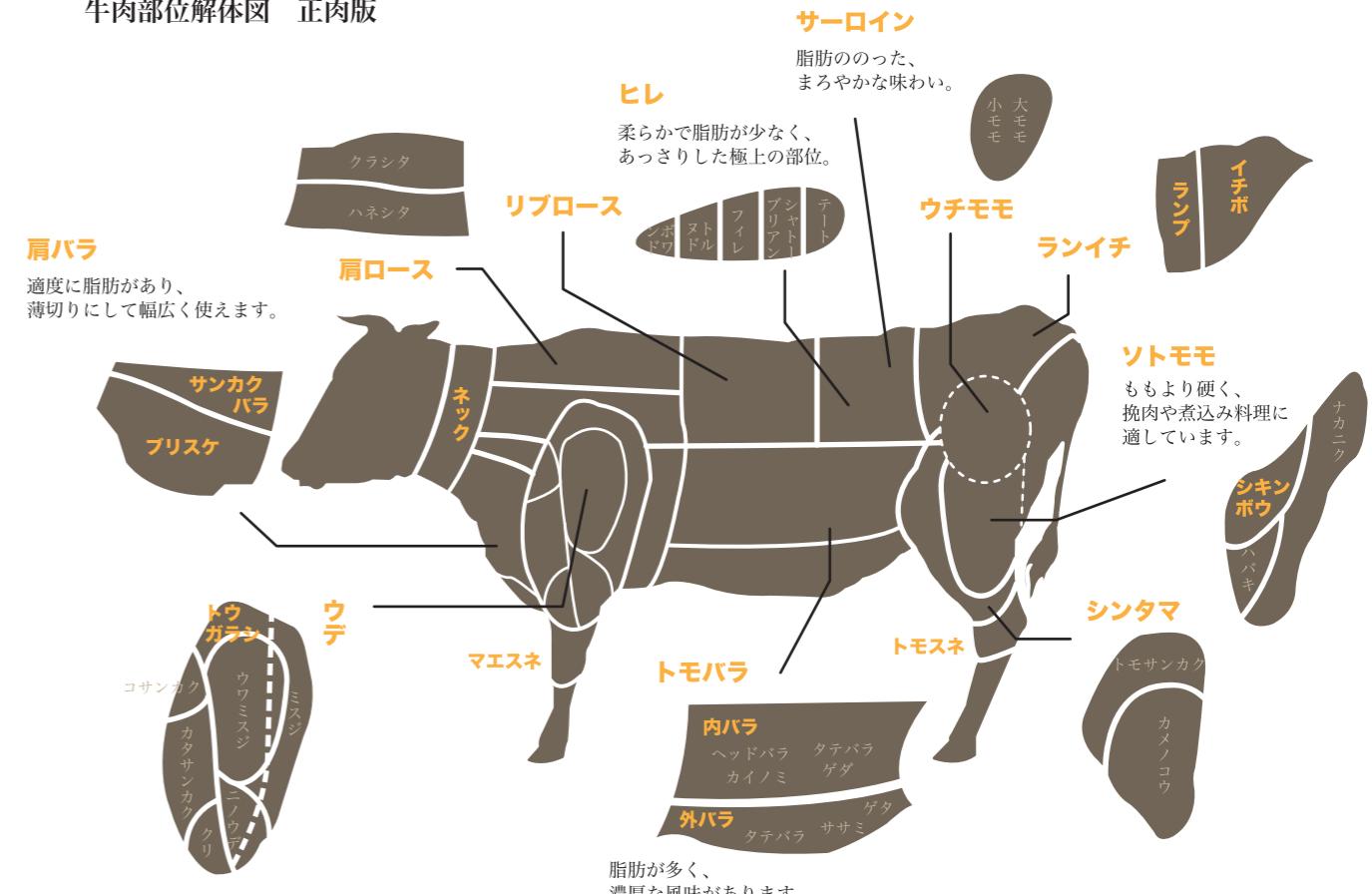


誕生後24か月後を目途に生肉として出荷される短角牛ですが、誕生後2ヶ月後～8か月後にかけては標高800～1000m、20～100haの広大な放牧地に放たれて過ごし、牧草や野草を食べながら大自然の中で運動して過ごしているので、丈夫で引き締まった美味しい牛が出来上がります。

フ、ポトフなど、味付けの濃くない、肉の風味を生かした料理が向いています。

その中でもここ数年人気が高い「プレミアム短角牛」は、現在日本の畜産業界で主流となっている輸入穀物飼料の使用量を出来るだけ少なくし、地元で農家自らが生産したエサ（地場産の粗飼料を重量割合で70%以上）を多く与え、生産者が愛情込めて大事に育てた短角牛のことを言い、現在肥育農家は2名のみです。

牛肉部位解体図 正肉版



※太文字の部位を取り扱っております。



大自然の中をのんびりと  
ストレスなく育っています！

丹精込めて短角牛を  
育てている畠山さん。





1

### 南部かしわ

零石町 / 岩手しづくいし南部かしわ生産組合

**放し飼いと長期飼育による締まった肉と  
ほどよい脂肪の旨味  
零石の水と野菜と穀類で育てた  
風味豊かな岩手県オリジナルの地鶏**

天然記念物「岩手地鶏」の血液が入った岩手独自の地鶏で、岩手山の南山麓にあたる零石町で育てられています。

一時は絶滅したといわれていた幻の「岩手地鶏」と軍鶏を掛け合わせ、さらに、味に定評のある軍鶏とロードアイランドの交配種として生まれました。地鶏の血が入っているので成長がブロイラーに比べて遅く、上の 120 日もの長期飼育をしています。

雛の導入から放し飼いをしており、ストレスもなく健康的に育っています。鶏舎には運動場的な空間が隣接されており、とにかく元気に身体を動かしています。また、地元零石産の南部小麦と大豆を発酵させたものや、野菜や玄米といった栄養価に富みかつ健康的な自家配合飼料を食べ、たっぷりと日数、手間、愛情をかけて飼育されています。

焼いて食べるとかめばかむほど、口の中に肉汁が広がります。そして、ダシにすると、滋味あふれる味わいとコクのある風味が出てきます。

毎日元気に運動して、  
栄養に富んだ自家配合飼料を食べて  
健康的に育っています！

通年 直送 冷蔵 冷凍

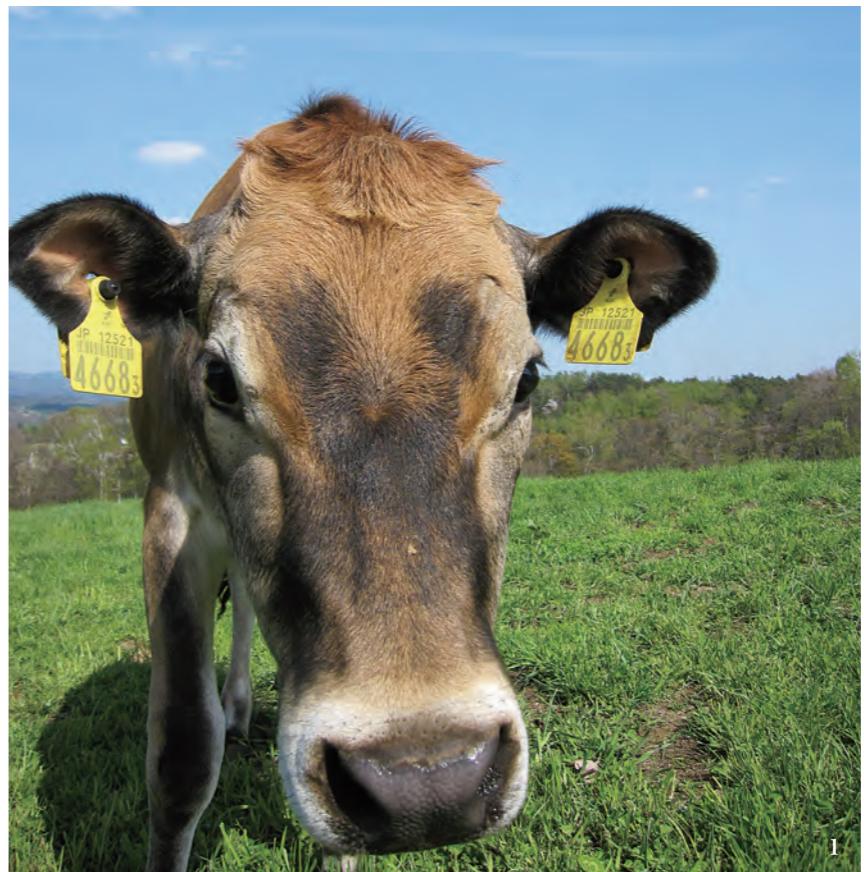


2



3

1 弾力の楽しめる歯ごたえと脂肪分の少ないヘルシーな肉質です。2 雉のときから放し飼いをし、ストレスがなく健康的に育ちます。3 岩手しづくいし南部かしわ生産組合の皆様



1

### ジャージー牛チーズとヨーグルト

一戸町 / 三谷牧場

**搾りたての生乳を100%使用した極上の逸品  
季節で味わいも風味も変わる  
自然本来の味に感動**

岩手県北部の奥中山高原に三谷牧場はあります。牧場主の三谷さんは大阪出身で、大学卒業後日本各地の農場で働き知識を習得した後に、平成 16 年岩手に移り住みました。全国でも数少ない自然放牧で、冬を除いた 5 月～11 月までの間牛を放牧しています。三谷牧場では、小型で、搾乳量も他の牛に比べて少ないので、乳脂肪率が高くカロチンを多く含み濃厚な質のいい乳を出す「ジャージー牛」を飼育しています。牛たちのごちそうである牧草の土壌づくりにも気を配っており、ミネラルのバランスやカルシウム、など地中の栄養バランスを考えながら土づくりをしています。

ベースとなる牛乳は、65°C の低温殺菌をしており、凝固剤、防腐剤、香料など一切使用していません。

「金のヨーグルト」は、濃厚なクリームが上部に浮かんでおり、クリームチーズのような味わいです。ジャージー乳特有のコクと甘みを最大限に活かし、乳酸菌の酸味もとてもバランスがいいです。特産品コンクールで最高賞である県知事賞を受賞した逸品です。

チーズは、柔らかく濃厚なコクがあり、バターのような風味のするとろけるチーズです。溶け出した黄色い液は、チーズのジューシーさを物語っています。成型したチーズをいれる食塩水は、ベトナム産の自然海塩を使用しています。製造日は週一回で、一回に造るチーズの量は多くて 20kg。とっても希少なチーズです。



2



3



地元でも人気の金のヨーグルトは、  
上部にクリーム層が分離し、それは  
ヨーグルト本来の姿です。

通年 同梱 冷蔵 冷凍



今注目されている健康食材  
「エゴマ」は胡麻じゃない!?  
醤油、油、マスタードなど  
様々な調味料としても大活躍



### エゴママスター

盛岡市 / 浅沼醤油店

通年 同梱 常温

大正13年創業の老舗醤油店「浅沼醤油店」が手がける調味料は、醤油・味噌の他50種類以上と、今までの醤油店の概念を変え、岩手の調味料開発の最先端を行っています。その中でも消費者にも料理人にも一番の注目をされているのが「エゴママスター」。市販されている一般的な粒マスターは練られていることが多いですが、このエゴママスターはプチプチ粒だけの正真正銘の粒マスターで、辛みの少ないイエローマスターを使用しています。更に健康食材の「エゴマ」も使用しているのがこのマスターの特徴です。エゴマは血流改善などに役立つと言われ、 $\alpha$ -リノレン酸を多く含んでいるシソ科の植物です。粒のままなのでエゴマの栄養を丸ごと摂取でき、化学調味料不使用なので、プチプチ食感だけでなく素材の風味も抜群の調味料です。サラダ・マリネはもちろん、焼いたお肉やお魚など様々な料理にお使いいただけます。



#### エゴママスター

左の大瓶が業務用サイズで1本330g。1本から出荷可能で、他の商品との同梱も可能です。



それぞれのシーンに合わせたラインナップ～エゴマシリーズ



**エゴマ醤油**  
エゴマの搾りかすを約1年かけて発酵熟成させました。大豆・小麦アレルギーでもいただけます。



**エゴマドレッシング**  
エゴマの搾りかすを約1年かけて発酵熟成させたエゴマ醤油をベースにえごま油を加えました。



**エゴマー油**  
エゴマ油、なたね油、ごま油を黄金比率で調合し、低温3段抽出法により風味の良さを実現。



**水だし  
エゴマつゆ**  
エゴマ醤油のベースに三陸産真昆布と花絞りをすり潰して加えました。



エゴマはシソ科の植物。食べると十年長生きするといわれ、「じゅうねん」とも呼ばれます。発ガン性物質の抑制や免疫力の向上、花粉症などのアレルギーやアトピー、高血圧の予防などに効果があるといわれる $\alpha$ -リノレン酸が50~60%含まれ、食材として注目されています。



岩手県一関市大東町で作られるエゴマは、菜種油などを生産・加工・販売している「花菜油(はなあぶら)の会」の皆さんによって無農薬・無化肥料で栽培されています。



エゴマ油の搾りかすを原料料にして作られたエゴマ醤油は「アレルギーの子ども達のため、なんとか大豆以外で醤油をつくりたい」という「浅沼醤油店」さんと「花菜油の会」の皆さんのが想いがたっぷりつまっています。