いつもの食卓をちょっとリッチに！
久世福バイヤーが惚れ込んだ
長崎県産焼きあご100%使用「生粋のあごだし」新発売！

株式会社サンクゼール　　2020-11-09 14:00

株式会社サンクゼールでは、10月下旬よりオンラインショップおよび全国の久世福商店店舗にて「生粋のあごだし」を発売いたしました。高級食材であるあごを贅沢に使い、職人が手間をかけて仕上げた、素材にこだわる方のためのおだしです。

あごとはトビウオのことで、代表的な産地は長崎県。漁獲されたあごを焼き上げて「焼きあご」にし、あごだしへと加工していきます。甘みと旨みが特徴のあごだしは、煮干しや昆布とは一味違った味わいが楽しめます。お料理にこだわる方やお祝い事など、日々の食卓を少し贅沢にしたい時にぴったりです！

10g×5包　税込1,058円

ここまでこだわりました！「生粋のあごだし」3つのポイント

①原料は長崎県産あごのみ

市場にはあごだしという商品がたくさん出回っていますが、あごは高級原料であるため、ほとんどの商品はあごの配合がごくわずか。こちらは商品名の“生粋”という言葉の通り、あごを100％使用しています。

②職人が炭火で直火焼き

「焼きあご」と呼ばれる商品の中でも、完全に炭火焼きと謳える商品は実は少ないのです…。

久世福商店のあごだしは炭火で香ばしく焼き上げ、乾燥させた、正真正銘の炭火焼きです。炭火焼きにすることで、香ばしさが加わり、高温で焼き上げることで、旨みをギュッと閉じ込めました！職人が手間をかけ、技術を注ぎ込んだあごだしは、贅沢な旨みを味わえる逸品に仕上がっています。

③無添加で素材を活かす

あごの素材を活かすため、食塩も化学調味料も無添加！あご本来の旨みをお楽しみください。※原料由来の塩分を含んでいます。（食塩相当量一包(10g)当たり 0.3g）

洋風アレンジも！？あごだしを使ったおすすめレシピ

上品でくせのないあごだしの味わいは、どんな食材ともマッチします。お好みの具材と煮込んでどうぞ！鶏肉や野菜と合わせれば、それぞれが調和してまとまりの良い味わいが楽しめます。

シンプルにあごの旨みを楽しむなら
おすましで

あごだしと薄口しょうゆで味を調え、お好みの具材を加えます。薄口しょうゆと相性抜群なあごだし。これからの時期はお雑煮にもぴったりです！

具材の旨みが加わり絶品！
洋風アレンジもおすすめ

　意外な洋風アレンジは、具だくさんなポトフでどうぞ。オリーブオイルで具材を炒め、あごだしで煮込んで、塩、胡椒で味を調えます。実はオリーブオイルや胡椒ともよく合うんです！

久世福商店　生粋のあごだし 10g×5 包　【食塩不使用あご100%】

原料は長崎県産あごのみの生粋のあごだしです。あごならではの甘みや旨味が特徴です。上品な味わいをお楽しみください。

https://stcousair.jp/SHOP/fsh02554.html

https://stcousair.jp/SHOP/fsh02554.html

　職人の技とこだわりが詰まった、久世福商店の「生粋のあごだし」。あごを贅沢に使ったおだしで、いつもの食卓をちょっとリッチに！旨みたっぷりのあごだしをぜひお試しください。

会社概要

会社名　：株式会社サンクゼール
本社　　：長野県上水内郡飯綱町芋川 1260
代表者　：代表取締役社長　久世 良太
創業　　：1979 年
設立　　：1982 年
事業内容：ジャム・ワイン、その他食品の製造販売、
　　ワイナリー、レストラン、売店などの直営、
　　及びフランチャイズ展開
ホームページ URL　　：https://www.stcousair.co.jp/company
公式オンラインショップ：https://stcousair.jp/
楽天市場店　　：https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/