

三陸の恵み、絶品の海苔と珍味をお届け！

江戸時代から続く老舗の味

【お取り寄せグルメサイト 久世福 e 商店街】

株式会社サンクゼール

2020-11-25 14:00

株式会社サンクゼールは、2020 年 10 月 5 日、久世福商店の目利きの店が集う産直スタイルのオンラインモール「久世福 e 商店街」をオープンいたしました。久世福 e 商店街では今月、東北の三陸地方の生産者様とこだわりの商品をピックアップ！今回は、横田屋本店(宮城県気仙沼市)さんの「朝めし海苔」と「ほや塩辛」をご紹介します。



毎朝食べたい！「朝めしのり」

海苔って薄くてぺらぺらしていて、あまり味がしない・・・そんなイメージを見事にひっくり返してくれたのが、気仙沼にある横田屋本店（以下「横田屋」）の「朝めしのり」です。三陸の海苔や海産物を取り扱っている横田屋、その創業はなんと江戸時代だそう！東北で初めて海苔の養殖に成功したのも横田屋なんです。



味付け、旨しお味、焼のりの3種



ご飯を巻いて一口頬張ってみると、こんなにおいしい海苔があるなんて・・・！！とびっくり。肉厚で食べごたえがあって、「海苔の味」がしっかりするんです！この海苔を食べたくてご飯をおかわりしてしまうほど。朝ごはんには、炊き立てご飯に横田屋の「朝めしのり」があれば、言うことなし。横田屋の海苔を買われるみなさん、「朝めしのり」を食卓に出す朝は、ぜひご飯はいつもより多めのご用意を！

三陸の珍味「ほや塩辛」もお忘れなく！

横田屋といえばもうひとつ、外せないのが「ほや塩辛」。三陸産のホヤを気仙沼の地酒に漬け込んで旨味を凝縮した一品。地の物同士って相性いいですね。もう、これはおいしさに決まってます！！



横田屋の猪狩社長からは「おいしいから、食べてみてください」と心強いお言葉。横田屋の「ほや塩辛」を食べれば、「社長！一生ついていきます！！！」と言いたくなること間違いなし。ホヤの旬は6月から8月。旬の時期以外にもおいしく食べられるようにと、横田屋の現会長が塩辛にすることを思いついたそうです。

そのままだとクセが気になってちょっと食べづらい・・・という方は、大葉やスライスした玉ねぎと合わせたり、フライパンで軽く焼いたりするのもおすすめです！

目利きと職人の技でおいしいものを

ホヤはなんといっても鮮度が命。鮮度が落ちると苦味や雑味が出てきてしまうので、手早く処理するのがおいしく食べる秘訣です。横田屋の工場のみなさんが心掛けているのは「丁寧に、手早く作業して、おいしく届ける」ことだそう。作業風景を見ていると、みなさん本当にてきぱきと作業されています。工場ではホヤの下処理から瓶詰めまで、ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。工場のみなさんのおかげでおいしい「ほや塩辛」が食べられるんですね！



猪狩社長は「機械化できない部分が多いですけど、目利きと職人の技でおいしいものを作り続けていきます」と意気込みを語ります。「ほや塩辛」は40年以上のロングセラー商品、だけど味は時代とともに、お客様の嗜好に合わせて変えているそうです。300年以上続く老舗でも少しずつ進化しているんですね。

気仙沼で江戸時代から続く、老舗の味。朝ごはんにも、晩酌のお供にも。ぜひ一度味わってみてください！

久世福 e 商店街概要

サイト URL : <https://kuzefuku-arcade.jp/>

公式 SNS も更新中！

Instagram : https://www.instagram.com/kuzefuku_arcade/

Twitter : https://twitter.com/kuzefuku_arcade

Facebook : <https://facebook.com/kuzefuku.arcade/>

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/>