

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

①6

秩父おなめ

(有限会社新井武平商店)



古くから秩父では、どこの農家でも自家用に麦みそを造っていた。良質の大麦、大豆と水を原料に、寒暖差の大きい当地で発酵させることで、生きた酵母の自然な旨味が出るそうだ。

昭和4年の創業以来、この伝統的な製法を守ることが、秩父の味わいを今日に伝えているのが「秩父おなめ」。ごはんに乗せて一口食べると、独特の濃いみそ味と風味が体に浸み込む。刻み茄子と、刻み生姜が効いているのは、当社オリジナルの製法だ。おかず味噌と呼ばれるほど、ごはんが進む。



いろいろな食べ方を工夫できるのも面白い。ねぎ・生姜・大根おろし・しらす干しなどに混ぜたり、最近ではマヨネーズやチーズと混ぜて洋風にするのも人気だという。冷水やお湯にといて、素麺のつゆ・冷や汁やおなめ汁にするのもお勧めだ。

皆野のヤマブ本店や宝登山売店のほか、川越時の鐘店でも手に入る。箱詰め、つぼ詰め、樽詰めなど、パッケージも多彩だ。



有限会社 新井武平商店

味噌、醤油、豚肉味噌漬け、お漬物などの製造販売
代表取締役：新井藤治

本社：〒369-1412 埼玉県秩父郡皆野町皆野 1120-2

TEL:0494-62-0032 FAX:0494-62-3509

URL:<http://www.chichibu-miso.jp>

(秩父支店取引先)