

『いちご煮』缶詰販売三十周年となりました

「いちご煮」の名前は、乳白色の潮汁に沈むウニが、みちのくの初夏に朝もやにかすむ黄色い野いちごに似ていることからつけられたといわれています。もともとは、北国の短い夏に、素もぐりの漁師達が焚き火で暖をとりながら、ウニとアワビを海水で煮込んだ浜料理がルーツと云われていますが、今では八戸地方の慶弔に欠かせない高級なお吸い物となりました。

この八戸でしか味わうことのできなかった郷土料理『いちご煮』を、全国で始めて商品化し、販売を始めてから三十年となります。試行錯誤の繰り返しで製品となるまでに約三年かかりました。またようやく完成すると、お吸い物の缶詰自体が珍しい時代、美味しさがぎゅっとつまった潮汁を捨てられて「食べるものがない」とお客様に叱られたこともあり、それでも今日まで作り続けてこられたのは、ひとえに皆様からご愛顧いただいたおかげでございます。本当にありがとうございます。

これからも『いちご煮』缶詰の老舗として、変わらぬ美味しさをお届けしていきたいと思っております。

どうぞこれからもご愛顧を賜りますようお願いいたします。

(利野)



わがくのや便り

第36号
平成23年2月

ご当地B級グルメ「十和田バラ焼き」

青森県十和田市のご当地B級グルメ「十和田バラ焼き」。戦後、米軍払い下げの牛バラ肉を美味しくたくさん食べたいという思いから、当時簡単に手に入った玉ねぎとで作り出された料理とされています。

しょう油ベースの甘辛いタレで和えた牛肉とたっぷりの玉ねぎを鉄板にドンッとあげ、ジュウジュウ と焼きあげて、玉ねぎがしんなりと飴色になったら出来上がり。

肉の旨みを吸い込んだ玉ねぎも美味しくお箸がすすみます。もちろん家庭でも、材料は牛肉と玉ねぎだけでするので簡単にできますよ。我が家でも作ってみました、普段は野菜を残しがちな子供たちも

「お肉美味しい！玉ねぎがあま〜い」と大満足の様子でした。

「バラ焼きの街」十和田市では、60店舗以上のお店で食べることができ、それぞれのお店独自の味が楽しめます。こちらにお越しの際は、是非お試しくださいませ。

(橋本)



イラスト: 東

——《お客様のお声をお聞かせください》——

この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対するお便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映させていきたいと思っております。

※今後、味の加久の屋からの情報をご不要という方は、お手数でも、ダイレクトメールの封筒を、同封の返信用封筒にお入れになり、ご返送ください。

七戸十和田駅

東北新幹線全線開通に伴い、

八戸駅—新青森駅間に、新しい駅「七戸十和田駅」が誕生しました。八甲田の山並みや南部馬の背中を表した外観がとても美しく、“心安らぐ豊かな自然と歴史の感じられる駅”をコンセプトに造られました。



また、駅のある七戸町と観光名所の十和田方面を結ぶ国道4号「七戸バイパス」も全線開通となり、十和田湖や奥入瀬渓流への交通が便利になりました。

駅から出ているタクシー「観タク」に乗れば、人気観光スポット巡りが楽しめます。

中でも、秘湯と呼ばれる薫温泉がお勧め。

約800年前から湯治場として利用されている薫温泉は、源泉の上に湯船が乗っており、ブナ造りの底板の間から無色透明の湯がポコポコ湧き出していて、生まれたての湯を体感できますよ。

「七戸十和田駅」で、ぶらり途中下車して、青森の自然を肌で感じながら心癒される旅をしてみませんか。

(村木)