

恵 CHANNEL

MADE IN
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



味 赤
が 城
す 南
る 麓
の

中川漬物 干しだいこんにんにく醤油漬け

日吉町で漬物専門店・中川漬物を営む水落亨介さん。同店は1916年に青果店へ野菜を販売する仲卸として創業し、水落さんは4代目を務めます。

前橋市では昔から、冬の空っ風「赤城おろし」を利用して、だいにんを林の中に陰干しする文化があります。陰干しする地域は珍しく、できた干しだいこんは適度に水分が残り、漬けると独特の食感と香りあるたくあんになるそうです。

「たくあんは前橋の郷土料理であり、次世代に残したい発酵食品」と、水落さん。たくあんの魅力を知ってもらうため、全国各地に赴いて自社の商品を販売するほか、たくあん教室を開催し漬け方の継承にも力を入れています。

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

中川漬物 干しだいこんにんにく醤油漬け

中川漬物の商品は、地元密着型。柿やりんご、唐辛子、なすの葉など生産量の多い地元のをぬかに混ぜ込んで漬ける昔ながらの製法を採用しています。また、だいこんと一緒に干しただいこんの葉を漬けることで、葉の乳酸菌も発酵のもとにしています。

認証品である「干しだいこんにんにく醤油漬け」は、野菜ソムリエとしての自身の知識や栄養士である妻の奈緒美さんの意見を反映させて、中川漬物でしか味わえない自慢の味に仕上げました。県産の醤油をベースに、にんにくの風味が効いた逸品です。

今後は少量で漬けられる材料と樽のセット商品などの販売を検討。各家庭で好みの味に漬け込む楽しさを味わってほしいと言います。

漬物愛に満ちた水落さんが作る商品をぜひ食べてみてください！



赤城の恵ブランド認証品



Pickles

干しだいこん にんにく醤油漬け

前橋産だいこんと県産醤油・にんにくを使い、コリコリ食感を出すために全て手切りしています。
にんにくの香りが強いので、お酒のおつまみやごはんのお供にもおすすめ。

㈱中川漬物

☎027-231-6613



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）

TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号