



ネットでお取りよせ

兵庫県「丹波屋」

松茸ごはんの素

<http://www.e-tanbaya.com/>

松茸の香りが違う！
ロングセラーの炊き込みご飯の素



文 藤田実子 撮影 タナカ シンイチ
スタイリング 伊藤利恵 (so-planning)

—お取りよせDATA—

商品名	松茸ごはんの素 (3合炊き用)
価格	1050円
注文方法	ホームページ、電話、FAX
支払い方法	代金引換、銀行振込・郵便振替(前払い)
送料	地域により578円～

松茸のほか、まい茸、菊もあり。また、10月末までの期間限定で、この秋採れたての松茸や栗のみを使用した「極・松茸ごはんの素」(1470円)、「栗ごはんの素」(945円)も販売している(売り切れ次第終了)。賞味期限は製造日より90日間。

兵庫県の丹波地方といえは、古来から、栗や松茸など高級な山の幸で知られる。この地方で、江戸時代から野菜問屋を営んでいたのが「丹波屋」だ。11代目までは野菜ひと筋に歩んで来たが、30年ほど前、12代目が名産品を使った保存食品の開発に取り組み始めた。まずは、松茸の佃煮や栗の甘露煮などの加工及び販売から。松茸を贅沢にも姿煮にするなど、見た目にも豪華で深い味わいの佃煮はすぐさま評判を呼び、「松茸の佃煮の丹波屋」として全国に知られるようになった。

その後手がけたこの「松茸ごはんの素」も大ヒットとなり、販売開始から25年を超えるロングセラー商品に。長年松茸を扱っている経験を生かし、香料などは一切使わず、自社で煮詰めて凝縮した松茸のエキスを使用しているのが何よりの特徴。ダシ自体は薄味に仕上げ、松茸の香りや味わいを最大限に引き立てている。秋の味覚を手軽に自宅で堪能させてくれる逸品だ。