

福井新聞 平成 25 年 7 月 18 日

(株)三玄



サバのへしこのぬかを乾燥して商品化した調味料

「へしこ」ぬか 調味料に

三玄(福井) パスタやご飯にいかが

レストランなど経営の三玄(本社福井市二の宮3丁目、角谷雅和社長)は、本県伝統の郷土食「へしこ」のぬかを使った仕上げ調味料を商品化した。へしこを食べるときに洗い流してしまつぬかを有効活用、土産品などとして売り込む。

「サバへしこぬかパウダー」は、1年間漬けたんだへしこのぬかを独自の製法で乾燥させ、さらさらの粉末状に加工した。へしこの風味を生かすため、ほかの調味料は加えていない。パスタやピザに粉チーズ感覚で載せたり、ご飯に振りかけて味わう。

同社は「ぬかだけにスポットを当てて商品化したケースは例がないのではないか」としている。価格は25g入り630円。JR福井駅のプリズム福井や嶺南のスーパー、各地の道の駅などで販売する予定。