

兵庫県



過疎化が進む赤穂郡上郡鞍馬地区で、町民が共同して運営する農園のモロヘイヤを使用。農薬を使わず一枚一枚手摘みされ、栄養価に富んでいる「上郡のモロヘイヤ」1箱228g(2人前)810円



日本海に面した豊岡市の竹野浜で地元漁師が収穫する、美容と健康に強いスーパーフード・あかもくを有効活用したいという想いから商品化された「竹野のあかもく」1箱228g(2人前)810円



百年以上の歴史を持つ芦屋の老舗蔵にて、兵庫県産の米・大豆・塩を使い手作りの米糀で天然醸造される風味豊かなこだわりの味噌を使用「芦屋の米赤味噌」1箱228g(2人前)810円



瀬戸内海に面した明石の定番の名産品として古くから親しまれてきた海苔の粉末を使用。食卓の友でもある明石の海苔の香りと味を存分に愉しめる「明石の海苔」1箱228g(2人前)810円



お問い合わせ
 ●078-652-0018
 ●住所/兵庫県神戸市兵庫区切戸町6-12
 ●営業時間/9:00~17:00
 ●定休日/土曜日、日曜日、祝日及びお盆休み、年末年始休暇
 ●https://www.takashima-shoji.jp/
 ※商品価格は全て税込価格になります



茹でて湯切りした麺にまず添え付けのオリーブオイルをからめるのがおすすめ。そこから、お好みのパスタソースをからめると、麺に練り込んだ素材との複層的な味わいを愉しめる



試行錯誤や改良を加えて誕生した「朝来の岩津ねぎ」。水分が豊富なねぎを粉末にして美味しさを保つために、わずか1gのためにねぎが3~4本使われている。繊細な風味を愉しむためにも、そば通の方が塩で蕎麦を味わうように、シンプルに塩で食べても絶品だ。1箱228g(2人前)810円



高島商事の社員の一人が、朝来市の農家出身。その社員の話から、岩津ねぎの美味しさを世に広め生産農家を応援したい、との想いに至り、一連のシリーズが生まれる発端となった。岩津ねぎは、内側がトロトロで甘く、白い部分も青い部分も柔らかく全て食べることができる。生産期間が限られることから幻のねぎとされている



〈パスタのようなうどん巡り〉を自由に3種類選んでセットできるギフトセットのご用意もある3,240円(掛け紙、梅ゴム、紙袋付。但し、熨斗紙での対応には、梅ゴムは付きません)



同シリーズは、地域の生産者を応援し、活性化にも貢献する商品となっている。同社では女性目線、消費者目線を大切に商品開発を行うためにも、意見を発信できる場として「レディースプロジェクト」を2009年に発足。モダンでお洒落なパッケージにもこのプロジェクトが活用されている

株式会社 高島商事

兵庫の味を織り込んだ独自の麺で舌の上の味めぐりを満喫

南は瀬戸内海から北は日本海まで南北に広がり、海あり山ありの自然豊かな兵庫県は食の宝庫。ご紹介する株式会社高島商事が生み出した「パスタのようなうどん巡り」は、兵庫の特産品をうどんに練り込んだ新感覚のうどんシリーズだ。

この商品のはじまりは、兵庫県北中部・朝来市で生産される「岩津ねぎ」。冬の積雪と寒暖差から生まれるトロリとした甘さが特長で、時期が限られることから幻のねぎと呼ばれる希少なものが、生産農家は減る一方。この岩津ねぎの美味しさをもつと多くの人に知ってもらいたい、少しでも地域の活性化に貢献したい。—では、一年を通して味わえる乾麺に加工してみようだろうか?との思いから商品化へと挑んだのが、海産物の乾物加工品を扱ってきた「株式会社高島商事」だ。

岩津ねぎの粉末加工を手掛ける会社と出会うも、製麺は分野外。そこで、この粉末を麺に練り込む加工は兵庫の名産品「揖保乃糸」で知られるたつの市の森口製麺株式会社との協業で。試行錯誤を繰り返して、繊細な岩津ねぎの美味しさを余すことなく味わえる独自の麺「岩津ねぎうどん」が誕生した。この「岩津ねぎうどん」を元に改良を加えた商品が、「パスタのようなうどん巡り」の第1弾となる「パスタのようなうどん巡り 朝来の岩津ねぎ」だ。

若い人にも広く親んでもらえる商品を目指し、という観点から、改良の際には「パスタ」としても楽しめる2WAY商品に。岩津ねぎを皮切りに、上郡のモロヘイヤ、竹野のあかもく、芦屋の米赤味噌、明石の海苔といった兵庫県内の名産品を練り込んだ「パスタのようなうどん」が続々と誕生し、まるで兵庫を旅するように、舌の上の味巡りを楽しめるシリーズとして定着した。昨今、モダンな箱の中には、麺、湯切りした麺から始めるオリーブオイル、つゆが添えられていて、自由にお召し上がりいただける。塩でシンプルに味わうもよし、つゆやソースとの組み合わせで独自の味わいを工夫するのも楽しいものだ。ご自宅用はもちろん、美味しいものに目がない方への贈りものにも喜ばれること請け合いである。