

わが社の一押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】



株式会社 越乃雪本舗 大和屋

守り続ける伝統の味 日本三大銘菓『越乃雪』

長岡藩より御用菓子司を命じられて以来、230年以上変わらず菓子作りに励んできた(株)越乃雪本舗大和屋。店名にもある『越乃雪』は日本三大銘菓に数えられる逸品です。

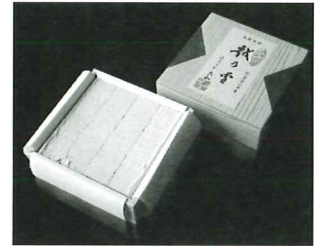
『越乃雪』の誕生は、1778年(安永7年)のこと。長岡藩9代藩主の牧野忠精侯に献上し、『越乃雪』の名を賜ったのが始まりです。以後『越乃雪』は藩主や藩士の参勤交代の贈答品として盛んに求められ、全国的に知られるようになり、ついには「日本三大銘菓」と位置づけられました。

『越乃雪』は、徳島産の和三盆糖に、地元の特産である上質な糯米から作った寒晒し粉を配合した押し菓子の一種。舌の上でスーッとなくなるような口溶けと、細かく砕いた氷砂糖が表面に振り掛けられた様は、まさに名前そのもの。和三盆特有の優しくコク深い甘さと軽い口どけが魅力です。

来客時のお茶請けや県外への土産に、また茶席でもたいへん喜ばれる『越乃雪』。大和屋本店または県内の売店、全国の百貨店などで取り扱っています。詳細は同社までお問い合わせください。

●お問い合わせ先

(株)越乃雪本舗大和屋 〒940-0072 長岡市柳原町3-3
 TEL: 0258-35-3533 FAX: 0258-34-5652
 URL: <http://www.koshinoyuki-yamatoya.co.jp/>



『越乃雪』 16個入り 1,155円(税込)

日持ちが良いため、特に遠方への土産に最適です。江戸時代の参勤交代に始まり、明治・大正・昭和と歴史に名を残す全国の著名人にも贈り物として珍重されてきました。



「実に比類なき銘菓なり」という忠精候のお言葉通り、現代においても全国的に同じタイプの菓子は無いとのこと。お召し上げの際は、噛まずに口に含み、舌の上でゆっくり溶ける様をお楽しみください。



有限会社 肉の片山

無添加で安全・安心。さらに美味しい! 『肉の片山の「無塩せき」シリーズ』

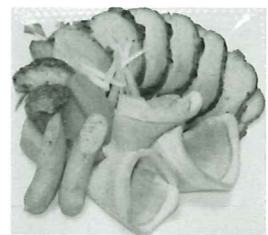
南魚沼市で業務用食肉加工卸等を行う(有)肉の片山。同社では、厳選した高品質の豚肉「和豚もちぶた」を「無塩せき」製法で加工した商品『肉の片山の「無塩せき」シリーズ』を販売しています。

「無塩せき」とは、発色剤として使用される亜硝酸ナトリウムや保存料、化学調味料などの添加物を一切使用しない製法。この製法で丹精込めてつくるハムは、塩分控えめで、脂の甘みとも相まって噛めば噛むほど味が出ます。また、ウインナーは、中身のミンチを結着させる添加物を使用せず豚肉のタンパク質でつなぎ、外はパリッと、中は柔らかい食感を楽しめます。

素材となる「和豚もちぶた」は、白く艶のある脂肪と締まりのある肉質が生み出す旨み特徴。「無塩せき」製法が豚肉本来の味をさらに引き出します。お子様からご年配の方まで、安心して食べていただける商品なので、ぜひご家庭の食卓の一品に。また、ギフトにも最適です。県内のスーパーやインターネットなどで取扱っています。

●お問い合わせ先

(有)肉の片山 〒949-7252 南魚沼市水尾946-1
 TEL: 025-779-2688 FAX: 025-779-2990
 URL: <http://www.nikuno-katayama.co.jp/>



『肉の片山の「無塩せき」シリーズ』

加工品は精肉レベルの新鮮な豚肉を使用。焼き豚やベーコン、ハンバーグなどもおすすめです。



同社は昨年11月、食品安全の世界基準であるISO22000を認証取得(本社工場)。自信を持って、お客様へ商品をお届けします。