

わが社の押し

はこれだ!

【商品・サービス紹介】

アーネスト 株式会社

固いバターがス〜ッと削れる『とろける!バターナイフ』

アーネスト(株)は、お客様の暮らしに役立つ様々なアイデア商品を開発しています。今回は『とろける!バターナイフ』をご紹介します。

このバターナイフの特長は、バターを筋状に削れるようナイフの刃面に2列の「おろし」部分を付けたこと、ケースに入ったバターでも削りやすいよう、持ち手(ハンドル)と刃面を別々に作製し、使いやすい角度を付けて溶接したことです。このため、冷蔵庫から取り出した冷えたバターでも、筋状に削れることでふんわりと仕上がりが、少量でも満足感が得られ、パンにもよくなじみます。

燕三条地域の洋食器メーカーの職人が作った日本製の商品で、食器洗い乾燥機にも対応。全国の専門店や生協、通販、インターネット通販などでお買い求めいただけます。詳細は、同社へお問い合わせください。

●お問い合わせ先

アーネスト(株) 〒959-1155 三条市福島新田丁858
TEL 0256-41-1010 FAX 0256-41-1000
<http://www.ar-nest.co.jp/>



「とろける!バターナイフ」
1,000円(税抜)



バター以外にも、チーズやチョコレートを削って料理や製菓にも活用でき、いろいろな料理を美味しく演出します。



株式
会社

越乃雪本舗 大和屋

サクッと軽い食感、ほんのりと広がる甘さ。大和屋の『こしひかりサブレ』

安永7年創業、238年の歴史を持つ老舗和菓子店の(株)越乃雪本舗大和屋。長岡藩主に愛され、藩の贈り物用菓子の御用達を命ぜられた歴史を持つ同店では、地元を大切に作る想いから、新潟の食材を使った銘菓を数多く誕生させています。今回はその中から『こしひかりサブレ』をご紹介します。

こしひかりサブレは、地元長岡産のコシヒカリを100%使用した米粉でサブレ生地を作り、米俵型の最中に流し込んで、さっくりと焼き上げたお菓子です。表面には、長岡産のもち米を香ばしく煎ってトッピング。サブレの絶妙な厚みが、軽い食感を生み出しています。ほんのりとやさしい甘さで、お子様からお年寄りまで幅広い世代に大変好評です。

米俵の形は新潟らしさがあり、お土産や来客用のおもてなしとしても大活躍。大和屋本店のほか、長岡・新潟の駅ビルや、新潟空港、県内の百貨店・ショッピングモール内の売店で購入できます。ぜひ一度、ご賞味ください。

●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
<http://www.koshinoyuki-yamatoya.co.jp/>



「こしひかりサブレ」
米俵の模様の最中に、お米のサブレ生地を入れて焼き上げました。



稲穂があしらわれた化粧箱
(1箱8個入り)

新米使用の季節には「新米コシヒカリ」のラベル付き。中身は個包装で、分けやすいのも嬉しいポイントです。