

# 同

店は全国の物産展にも参加。お客様の顔を見ながらの商売をして、その声を商品に反映させてきました。「赤穂浪士」の剣豪であった堀部安兵衛。新発田が生誕の地だと知っている人も結構いて嬉しです」と佐々木さん。「いか安兵衛漬」と「焼きいか安兵衛漬」も珍しがられ、いかの味噌粕漬は、食べたことがなくとも一度食べるとほとんどの人がリピーターに。すべて手作りで、冷たい魚介を扱う冬場はしもやけが絶えません。それでも手間を惜しまず、「新発田のお土産にいいね」と思っていただけのようにがんばっています。

「おいしいエキスを洗い流すことなくこのまま焼けます」と佐々木さん。和紙に包んだら急速冷凍し、解凍すると味が染み込んでいく仕組みで、お客様の好みで漬かり具合を調整できます。商品名は、佐々木家が「堀部安兵衛手植えの松」がある長徳寺の近所だったことから、親しみを込めて命名しました。

小さな店にしかできない、愛情がこもった品を出していきたい。

【佐々木食品】の

いか安兵衛漬、焼きいか安兵衛漬



## いか安兵衛漬

【発送可】

日本海で捕れた身の厚いかを一杯ずつ丁寧に開き、安兵衛みそを塗った和紙で包みましました。見た目よりやわらかく、すぐ焼けて、焦げにくく、フライパンやオーブントースターでも調理できるので便利だと好評です。



## 焼きいか安兵衛漬

【発送可】

ツボ抜きにしたいかを、安兵衛みそに漬け込んで焼き上げました。開封してそのまま食べられるので、お子さんやご年配、男性の一人暮らしなどに重宝されています。ご飯のおかずやお酒の肴にピッタリ。



# 平

成元年に清水園、足軽長屋近くに店舗兼工場をオープン。現在は2代目の佐々木さんが店を切り盛りしています。特徴ある商品を開発しようと、地元酒造会社の吟醸粕と麹が多めの越後味噌から味噌粕（安兵衛みそ）を作り、そこに鮭を漬けました。漬け方も独特で、安兵衛みそが直接鮭に付かないように2枚の和紙の間に塗った包み漬けです。

「おいしいエキスを洗い流すことなくこのまま焼けます」と佐々木さん。和紙に包んだら急速冷凍し、解凍すると味が染み込んでいく仕組みで、お客様の好み

で漬かり具合を調整できます。商品名は、佐々木家が「堀部安兵衛手植えの松」がある長徳寺の近所だったことから、親しみを込めて命名しました。

子どもの頃から慣れ親しんだ、安兵衛の名を冠した逸品。

【佐々木食品】の

さけ安兵衛漬



## さけ安兵衛漬

【発送可】

脂の乗った身のやわらかい銀鮭を使用しました。甘みの強い吟醸粕と味噌のまろやかな麹が素材のおいしさを引き立てます。もともと淡い味付けなので、素材が生きる薄味から2週間ほど漬けた濃厚な味まで変化が楽しめます。



## 有限会社佐々木食品

〒957-0055 新発田市諏訪町3-3-14

☎ 0254-22-2868 ☎ 0254-26-2038 ✉ info@sasaki-shokuhin.co.jp

🕒 9:00~17:00 📅 12/31・1/1、不定休 🚗 1台

🌐 <http://www.sasaki-shokuhin.co.jp/>

