

# ヤマク食品



中央が「御膳みそ」。ほか、栄養価が高いと注目を集めている甘酒、チューブ型で使いやすい調理みそ、インスタント味噌汁などバリエーション多数。

## ヤマク食品で扱う 食品ジャンル

- ・味噌
- ・なめみそ
- ・調理みそ
- ・煮豆
- ・惣菜
- ・甘酒
- ・こうじ
- ・こんにゃく
- ・その他



塩糘で1時間漬けた豚バラ肉は、柔らかくて甘みがある。塩糘は焦げやすいから中火で焼くのがおすすめ。



最近「漬けてよし、塗ってよし、焼いてよしの万能調味料」として注目を集めている「塩糘」。食べる醤油!? 新商品「しよゆの実」。徳島でいう「しよゆのみ」。裸麦、大豆が入っており、ご飯をはじめ、いろんな食材に合う。



塩糘で漬けたブリの切り身は、フライパンで焼いてもグリルで焼いてもOK。



大豆を炊く際、大きな機械を使うが、素材の状態は人の目と手でしっかりチェックしている。



4代目の久次米貴史さん(60歳)。ツヤツヤに輝く肌の秘訣を聞くと「糘がいいんだと思いますよ」とのこと。

「こんなん欲しかった!」  
豊富な品揃えに脱帽!

「ずっと。伝統食品に新しい風を」と思いながら作ってきましたから」と話す4代目の久次米さん。静かで穏やかな外見とは裏腹に熱い思いのぞく。跡を継いで間もない約25年前、当時まだ珍しかった「調理みそ」を発売。「反対する人もたくさんいましたが、実際店頭と並ぶと人気だったんですよ」と当時を振り返る。まず考えるのは、買う人が何を求めているのか。社員たちと自由に意見を交わし、まず作ってみるという柔軟な精神で開発された商品は、現在約100種類にもなる。今年には、肉、魚、野菜などを漬けるだけで食材の甘みや旨みが増すと話題の「塩糘(しおこうじ)」も製品化。「塩糘は気になっていたけど、作るのには面倒…」という忙しい人も気軽に試せるのが嬉しい。次はどんな新商品が出るのか楽しみだ。

ここでも買えます  
・徳島県内のスーパー



## ヤマク食品

藍住町奥野乾170-1  
電話 088-692-2421  
営業時間 8時～17時  
定休 土曜・日曜・祝日  
HP「ヤマク食品」で検索