

我が社の これっ!

北海道十勝産 クリームチーズみりん粕漬

(小千谷市・丸魚 魚沼水産)

みりん粕でチーズまろやか

みりんを製造する時に生まれる「みりん粕」にクリームチーズを漬けたんだ。ほのかな甘みを帯びたチーズはしっとりとしたまろやかな味わいで、開発を担当した広域開発部の長谷川忠部長(46)は「日本酒にもワインにも合う、新たな酒の肴」とPRする。

水産物の卸売りや、棒だ

ら煮やのっぺといった郷土料理などの総菜加工を手がけ、地元での消費が中心だった。県外への販路拡大を目指し、2020年11月に新ブランド「新潟 せんどのや」を発足。発酵や地元食材、調理方法にこだわった商品の開発を始めた。

まず目を付けたのが、みりん粕だった。米や米こう

じ、米焼酎などを混ぜ合わせたりもろみを圧搾する過程で出る搾りかすです。満開の梅の花のように見えることから「こぼれ梅」とも呼ばれる。伝統的な製法でみりんを作る蔵元が少なくなってきた現在では、貴重な食材となっている。

オール南魚沼産の素材で

つくられた八海醸造(南魚沼市)の「本みりん 三年熟成品 麴の蜜」のみりん粕をベースに、しょうゆなどを加えた漬付け床を市内の醸造会社へ委託して製造。「若者にも親しみやすいものを」と、北海道産の生乳を使ったクリームチーズを漬けたんだ。

チーズは「プレーン」(60g、税込み500円)のほか、「ジェノベーゼ」(同、同580円)、「かんずり入り」(同)を用意。県産バジルで作ったジェノベーゼソース、妙高市特産のかんずりと県産食材を使用しており、白、緑、赤と美しい彩りもこだわりの一つだ。長谷川部長は「みりん粕はまだ知られていない新たな食材だが、味わって発酵食材を身近に感じてもら

「北海道十勝産クリームチーズみりん粕漬」をPRする長谷川部長



■会社概要 小千谷市桜町天田5319の2。1962年設立。「北海道十勝産 クリームチーズみりん粕漬」は、直営店「新潟 せんどのや」(同市蒔生)やオンラインショップ(<https://niigata-sennoya.jp>)で購入できる。問い合わせは同店(0258・86・4405)へ。

いたい」と話している。