

秋田の旬を食卓に 秋田の美味しいモノ お取り寄せ

暖かい春ももうすぐ！とはいっても、買物に外出しなくても自宅に居ながらにして「何か美味しいもの食べたいなあ」という声よく聞きますよね。見つけました！そんな方にぴったりのお取り寄せサイト。味にはうるさい **Ag** 編集部が厳選した秋田の美味しいお取り寄せ、紹介しちやいましょう！！



八郎めん 男鹿のやきそば

今、秋田で人気急上昇中の「男鹿のやきそば」。男鹿市内の44店の店が競って売り出し中の旬なご当地やきそばです。このたび、家庭で作って楽しめる一般市販用が新発売されました。「男鹿のやきそば」のルールに従ってトライしてみたいかがでしょうか？



VOICE: 今、話題のしょつづる味の男鹿やきそばが自宅でも食べられるとあって興味津々でした。実際、塩味もちょうど良く、磯の香りもし、すごく美味しいかったです。

【お取り扱い】八郎めん
秋田県男鹿市船越字船越410
TEL 0185-35-2428

2食入り1袋340円
<http://www.hachiroumen.co.jp>



かさねかさねて 秋田バウムクーヘン

新鮮な卵はもちろん、秋田ならではの米粉を加えることによって、ふんわりとしながらもしっとりとした新しい食感を生み出しました。秋田杉の年輪を思わせるような奥の深い味わい。丁寧に焼き上げられた味をお楽しみください。

VOICE: 食べた瞬間にはのかながみがお口の中に広がります。なんですか？と思ってましたら米粉を使って、丁寧に重ねるように焼き上げているとのこと。今までにないようなバウムクーヘンを食べましたが、とても美味しく優しい口溶け感覚に、ハマってます。

【お取り扱い】お菓子の郷ジロー
秋田市御所野下堤2-1-8 TEL 018-889-6260

1箱1,050円

http://www.jiro-yozo.com/special_sweets/barmucuhenn.html



献上木綿豆腐 だだちゃ豆よせ豆腐

献上木綿豆腐／豆腐好きの人に食べていただきたい！秋田県産大豆りゅうほうを原料に手間ひまかけたこだわりの逸品です。

だだちゃ豆よせ豆腐／だだちゃ豆ペーストを練りこんだにがり100%のよせ豆腐。なめらかな中にだだちゃ豆のツブツブ感が加わり今までにない食感です。

VOICE: こんなに大豆の風味ある豆腐を食べたのは、初めてです。深くってまろやかで、献上とだだちゃ豆にもう夢中です。

【お取り扱い】りんかい食品協業組合
秋田県秋田市飯島字砂田105-3
TEL 018-845-4875 FAX 018-846-0197

どちらも1個262円
お電話でどうぞ TEL 018-845-4875



高山食品 鶏ももぬか漬け

業界初?と言われていたぬか漬け。ぬか漬け特有の風味が肉の中にしみ込み、淡白な鶏肉に見事な旨み加わりました。日本一の日本酒消費県秋田の生んだ新しい酒の肴です。真空冷凍パック。解凍後グリルで焼いてお召し上がりください。

VOICE: こんなぬか漬け食べたことない！ぬかの臭みも少なく、しょっぱくなく、ほんのりと甘いぬか漬けです。ちょっと焦げ目が付くくらい香ばしく焼いたらジューシー&スパイシー。やみつきになりそうです。

【お取り扱い】株式会社グリーンティングダイナー
秋田県仁賀保市平沢字清水尻109-10-2

1枚250g 420円
www.e-zanmai.com/tuhan



安全・安心で美味しい 雑穀こまち

秋田産アマランサス・もちもちとした食感の「あわ」・煮込みとクリーミーな味の「ひえ」・挽肉の代用としてハンバーグにも利用されている「たかきび」・金色でコクのある「きび」、そしてギャバが特徴の「発芽玄米」。以上、身体に良い雑穀類を食べやすくミックス、20g入りのスティックに仕上げました。2~3合のお米に1袋混ぜて炊き込むだけでミネラルたっぷりのバランス食に早変わりです。

VOICE: 色もきれいなので白いご飯の中でも気にならず、リゾットやカレーライスのおおにぎりでもOKです。低カロリーなのでダイエットにもぴったり！何より安全・安心なのに味も良いのが嬉しいです。

【お取り扱い】株式会社くまがい卵油研究所
秋田県北秋田市前山字堤61-2
TEL 0186-67-2510 FAX 0186-67-2331

スティックタイプ20g×15袋入り1,680円
<http://www.ranyu.jp/>
フリーダイヤル 0120-333-074



男鹿半島の新名物 男鹿のやきそばとは？

男鹿に新たな名物をつくらう！

男鹿市商工会と地元業者でつくる「しよつづるの利活用推進協議会」がオリジナルやきそばを開発しました。しよつづるとは塩汁がなまった言葉。ハタハタに塩を加えて一年余り漬け込み、絞らだした汁のことで、これを調味料としたしよつづるの鍋が秋田の名物料理として知られています。

このしよつづるの濃厚な旨みを利用して新たに開発されたのが男鹿のやきそば。ソース味ではなく、しよつづる入りの塩味としょうゆ味を基本としています。さらに麺も、昆布とワカメの粉末を混ぜ込み両方の風味を生かした少し緑があったオリジナル麺です。

現在、男鹿市内44店舗で提供されており、具材や調理方法などは各店のアレンジ次第でそれぞれの店でオリジナリティを打ち出した一皿として好評を得ています。各マスコミでも紹介されたことから、問合せ件数もうなぎ昇り、想像以上の急成長ぶりです。



まずはお取り寄せでご自宅で味を試してみたら、次は男鹿半島の観光を巡りながら食べ歩きで味比べ、44通りのやきそばをご堪能ください。男鹿へのお来しをお待ちしております！！

お問い合わせ先
男鹿市商工会 TEL 0185-24-4141
<http://www.oganavi.com/yakisoba/>

