



# 日系スーパー「山田屋」が揃える和食材 日本のご当地商品 第一弾！ 北海道・東北編



昨年10月にグリニッジビレッジにオープンし、豊富な品揃えで話題の日系スーパー山田屋。日本各地の食品を多く取り扱う同店から、デイリーサン編集部が選ぶご当地商品。第一弾は、北海道・東北地方の商品を紹介！

## 【北海道】

和食の食材や、だしとして欠かせない昆布。北海道産の昆布は、日本国内生産の95%を占める。山田屋では、利尻昆布・日高昆布・厚葉昆布を揃えるので、用途にあわせて選ぶことができる。

**①利尻昆布** 風味の良いだしがとれるので、会席料理などに使われる。

<オススメ>主にだし昆布として、お吸い物や鍋物、漬物に。



**②日高昆布** 煮えやすく味も良いので、様々な用途に使える万能昆布。<オススメ>煮物の具材や昆布巻など



**③厚葉昆布** 葉に厚みがある昆布。<オススメ>佃煮昆布、塩吹き昆布、おぼろ昆布など。

## 【山形県】

山形県からは、老舗弁当店監修のご飯のお供「牛そぼろ」をご紹介します。

**④駅弁屋さんの牛そぼろ** 創業明治32年の老舗弁当店「松川弁当店」全面監修。ごまで風味よく仕上げた甘辛い味付けの、ごはんによく合う肉そぼろ。ごはんのおかずや、おにぎりに。隣県の「あきたこまち」との相性も抜群！



## 【青森県】

本州最北端に位置する青森県。八戸漁港で捕れた海の幸を現地で加工した商品をご紹介します。

### ⑤味わい鯖 水煮

八戸漁港自慢の新鮮な鯖を身が崩れないよう丁寧に手詰め。洗練された塩のみで味う鯖の水煮缶詰。



### ⑥いか刺し 松前漬け

いかの存在感と昆布の粘り、特製ダレの旨味が特徴的な、美しい彩りの松前漬け。



## 【宮城県】

伊達政宗公の時代より受け継がれた伝統の技術と、東北の豊かな風土が生み出す仙台自慢の味「仙台みそ」。そのまま食べる事もできるため「なめみそ」とも呼ばれる。



**⑦本場仙台みそ** 大豆のうま味をひきだし、米糀の甘さが程よいスッキリしたおいしさ。

## 【秋田県】

日本三大うどんの一つ「稲庭うどん」。秋田県の稲庭うどんは、練る・縛う・延ばす「手延べ」製法で作られており、なめらかな舌触りと喉ごし、そしてコシが生み出されている。秋田県が独自の良食味品種を目指し、5年以上かけて開発した「あきたこまち」も絶品！

### ⑧佐藤養助

江戸時代創業の歴史を受け継ぐ稲庭うどんの老舗。伝統の味は、喉ごし滑らかな口当たりで目を見開く美味しさ！



### ⑨あきたこまち

あっさりとした甘みと強い粘り気が魅力。しっかりと粒感もあり、冷めても味が落ちにくい。吸水性が低いので、洗米後の給水時間を30分以上とることがおいしく炊く秘訣。



## 【岩手県】

豊富で良質な水が生む食材の宝庫岩手県。県内産の小麦「銀河のちから」や「ゆきちから」は製パン適性が高まる良質多収品種。それらを使って焼くパン屋には名店が多い。

**⑩やわらかデニッシュ** 地元花巻市で60年愛されてきたパン屋オリオンベーカリーのパン。イタリアの天然酵母パネトーネ種を用いることで保存料を一切使用せず、焼き立てでまるやかな美味しさを45日間安全に保持する。あんぱん、チョコ、クリーム、カマンベールチーズの4種類。レトロでどこか懐かしいパッケージが大人買いをそそる!?



## 【福島県】

60以上の酒蔵を有する福島県。全国新酒鑑評会で「7年連続・金賞受賞数日本一」という大記録を更新。そんな福島の有名酒造『大七酒造』から、料理の旨みを増す酒粕をご紹介します。

**⑪とろける酒粕** 良質な酒粕を特製石臼で溶けやすいなめらかなペースト状に磨き上げた商品。キャップ付きチューブタイプなので、料理へのひとさじが簡単にでき、さらに風味が落ちない点も特徴。甘酒、酒粕汁、酒粕の和え物など、様々お料理の風味を増す隠し味として使える。



## 山田屋 日系スーパー



広々とした店内には1万点以上の商品が並ぶ

450 6th Ave store a,  
New York, NY 10011  
(bet. 10th & 11th Sts.)  
電話：646-609-2199  
営業時間：月～日：9:30AM  
～ 9:30PM  
最寄駅：パストレイン(14th St)・F・M・  
L・1・2・3  
<https://www.facebook.com/yamadayainc>