

ヨーグルトにかけるお醤油

え!?こんなに相性が良いとは

ヨーグルトと醤油の意外な出会い

商品名はズバリ、「ヨーグルトにかけるお醤油」。

「塩キャラメル」、「塩豆腐」など、塩気と甘味の組み合わせは珍しくないが、ヨーグルトに醤油をかけるとは、なかなか思いつかないアイデアだ。

この組み合わせを考案したのは、西和賀町の「湯田牛乳公社」。ヨーグルトの消費促進の一環として、花巻市東和町にある味噌・醤油醸造の老舗「佐々長醸造」に企画を持ちかけた。

未知のジャンルであったが、同社の佐々木博社長は快諾。やるからには地元の食材にこだわろうと、花巻市大迫町の「エーデルワイン」の白ワインや、花巻産りんごで作ったリンゴジュースを使用。醤油のkokoroに、上品な甘味・酸味を加えた。

実際にプレーンヨーグルトへ、たらりとかけて口に運んでみる。例えるなら、さらりとした舌触りのみたらし団子。醤油の風味がありながらもとがった塩気はなく、ほのかな甘味と酸味が後を引く。

今年4月の発売以降、反応は上々で、「今までヨーグルトを食べる習慣がなかったのに、この醤油を知ってから毎日食べるようになった」、「ヨーグルトが苦手だったのに食べられるようになった」、「食べ飽きない」などの声をいただいたという。

ヨーグルト以外にも、バニラアイスにかけたり、パンに塗ったりして食べるのもおすすめだ。

佐々長醸造では、同商品を作り上げた開発力を味噌でも発揮。花巻名産のヒエやアワといった雑穀の消費拡大につながればと、雑穀の味噌作りに挑んだ。

苦心したのは、味の要となる麴の部分。米や小麦と比べ、アワやキビなどの雑穀はカスが残ってしまう。その中でもカスが少くないヒエを使うことで、何とか解決に導いた。

完成した雑穀味噌は、とてもまるやかで優しい味わい。味噌汁が一番だが、味噌田楽や焼きおにぎりにもよく合う。

両商品は佐々長醸造のインターネットサイトで購入できる他、一部百貨店でも取り扱っている。老舗味噌・醤油店の伝統と技術の結晶をぜひ味わってほしい。



百年以上の歴史を持つ老舗醸造元。工場内には創業当時より使用している味噌樽・醤油樽が並び、熟成促進効果があるといわれるクラシック音楽が流れる。全製品に地下から湧き出る「早池峰霊水」を使用しているのも特徴のひとつ。



雑穀味噌 500g 864円(税込)
ヨーグルトにかけるお醤油 70ml 464円(税込)



佐々長醸造株式会社
〒028-0114
岩手県花巻市東和町土沢5-417
TEL 0198-42-2311
URL <http://www.sasachou.co.jp>



「雑穀味噌」は、佐々長醸造に在籍する「味噌ソムリエ」と、岩手工業技術センターがタッグを組み、約一年かけて研究開発し完成させた。ヘルシー志向の30代、40代に人気だという。この季節はキノコや根菜類をたっぷり入れた味噌汁がおすすめ。



「ヨーグルトにかけるお醤油」は、ほんの少しとろみがあり、醤油のkokoroと塩気を甘味・酸味が引き立てる。砂糖入りのヨーグルトよりもプレーンのほうが醤油の風味が伝わってくる。「平成26年度岩手県ふるさと食品コンクール」で優秀賞を受賞。