

わさび漬とは わさび漬ができるまで

カメヤ自慢の三種のわさび漬
直営店で買える特別なわさび漬

マメにお得な？豆知識 わさび漬
鍋料理にぴったり「わさびごまだれ」

カメヤ通信 2018

［2018年12月号］KAMEYA-TSUSHIN by KAMEYA-FOODS CO.,LTD.

漬

vol.5 テーマ「わさび漬」

カメヤ

修善寺亀屋

〒410-2416 伊豆市修善寺968-3 営業時間10:00～17:00 定休日／毎週水曜日 ※繁忙期は営業する場合もございます。







修善寺温泉「甘泉楼」のお土産処。金山寺みそ「修善寺一」や「温泉ゆで玉子」が好評。店頭で製造販売するジェラートも人気です。

カメヤ
カメヤ食品株式会社

お問い合わせ先／カメヤ平成台工場 〒411-0042 三島市平成台5番地
0120-36-9981 FAX 055-988-5155
受付時間：午前8時～午後5時（土・日・祝を除く） https://kameya-foods.co.jp/

平成台工場：〒411-0042 三島市平成台5番地
営業センター：〒411-0034 三島市加茂川町15-1
第2工場：〒411-0901 駿東郡清水町新宿225
本社工場：〒411-0901 駿東郡清水町新宿815-2

本店：〒411-0901 駿東郡清水町新宿815-2
三島駅前店：〒411-0036 三島市一番町15-18
柿田川店～湧水の道～：〒411-0907 駿東郡清水町伏見86
沼津みなと新鮮館店：〒410-0845 沼津市千本港町128-1

修善寺亀屋：〒410-2416 伊豆市修善寺968-3
浄蓮の滝亀屋：〒411-0042 伊豆市湯ヶ島892-14
御殿場カメヤ：〒412-0043 御殿場市新橋740-1
熱海店（ラスカ熱海）：〒413-0011 熱海市田原本町11-1

わさび漬とは

わさびを使った食品の代表といえば、何といっても「わさび漬」。刻んだわさびの根や茎を、酒粕に混ぜ込み、砂糖や塩で味を調えてつくる漬物です。熟成した酒粕のまろやかな旨味とわさび特有のツーンとした辛味が相性抜群。商品ごとにわさびの刻み方を変え、酒粕を厳選して、カメヤならではの味をお届けしています。

わさび漬の原料

根



わさび漬に使用するのは、もちろん静岡県産、伊豆産のわさび。「極上わさび漬」「金印わさび漬」で、カットの仕方を変えているのでそれぞれ違った食感が楽しめます。

茎



わさび漬に欠かせない茎の部分。商品ごとに細かさを変えてカットしたものを使用しています。

酒粕



WASABI-DUKE

酒粕は国産のみ。わさび漬に合うものを厳選しています。特に「極上わさび漬」には新潟の日本酒「〆張鶴」の純米粕を使用。純米粕の旨味を引き出すため、低温庫でじっくり寝かせて熟成させています。

わさび漬ができるまで

伊豆のわさびを美味しく味わっていただきたい。そんな思いの詰まったカメヤのわさび漬。今回はその製造工程をご紹介します。

1 わさび沢



伊豆で採れた新鮮なわさびを使用します。

2 第2工場（洗浄）



入荷したわさびは品質をチェックし、しっかり洗浄します。

3 第2工場（カット）



芋と茎をそれぞれのサイズで丁寧にカットします。

4 第2工場（再洗浄）



カットした芋と茎は再度洗浄し軽く塩を混ぜます。

5 酒粕を熟成



当社の酒粕は純米粕を低温でしっかり熟成させています。

6 酒粕と混ぜる



酒粕をなめらかにのばし、わさびの根や茎を石臼で丁寧に混ぜ込みます。

7 充填



一つ一つ丁寧に充填します。

8 仕上げ



一つ一つ丁寧に仕上げます。

9 店頭へ



一つ一つ心を込めて販売いたします。

カメヤ自慢の三種のわさび漬



極上わさび漬

主に伊豆天城産の静岡県産わさびと、新潟県宮尾酒造の日本酒「メ張鶴」の酒粕を使用。厳選した大きなサイズのわさびの根と茎を贅沢に使用した最高級のわさび漬。わさび職人が石臼で丁寧に仕上げ、オリジナルの樽に詰めた特選品です。



金印わさび漬

静岡県産わさびの根と茎の部分を使用。酒粕はわさび漬によく合う国産の酒粕を厳選して使用しています。辛味の効いたカメヤ自慢の定番人気商品。お土産やご贈答用としても喜ばれています。



新鮮パック わさび漬

静岡県産わさびの茎の部分を使用。酒粕はわさび漬によく合う国産のもの。お客様のご要望に応え、一人前ずつ6gの個包装に仕上げました。個包装用にわさびのカットを細かくしています。冷凍で80日の長期保存も可能です。

限定販売!

直営店で買える特別なわさび漬



カメヤの直営店では、その店舗でしか買えないオリジナルのわさび漬もご用意しています。浄蓮の滝亀屋では、甘味を加え辛味を抑えたわさび漬を販売。店頭で樽から量り、パック詰めして販売しています。熱海店（ラスカ熱海）では、無添加のわさび漬を販売。辛味の苦手な方におすすめの、体にやさしい商品です。そのほか、カメヤ本店と三島駅前店では、工場直送の「極上わさび漬」と「金印わさび漬」の量り売りを行っています。

浄蓮の滝亀屋

限定

「浄蓮わさび漬」
(80g)
430円(税別)





カメヤ三島駅前店

量り売り

「金印わさび漬」
100g/350円(税別)
※100g単位で量り、パック詰めします。





熱海店（ラスカ熱海）

限定

「伊豆本わさび漬」
(100g・無添加)
450円(税別)







カメヤ本店

量り売り

「極上わさび漬」
100g/600円(税別)
「金印わさび漬」
100g/350円(税別)







※100g以上で、お好みの量でパック詰め。「○○円分ください」というご要望にも対応できます。

マメにお得な!? 豆知識

『わさび漬』

「わさび」と「酒粕」の相乗効果で、より美味しく、様々な健康効果も期待できます。

保存方法

わさび漬は密閉して冷蔵庫で保存してください。賞味期限は冷蔵で20日程度ですが、出来立ての歯ざわりとツーンとした辛味を楽しむには、お早めに召し上がっていただくのがおすすめです。

また、冷凍保存も可能です。冷凍したものは自然解凍し、少し混ぜてからお召し上がりください。



健康・美容効果



わさびに含まれる成分には、食欲増進作用や消臭、殺菌の効果があるほか、がん細胞の増殖抑制作用、抗酸化作用、血栓予防作用など様々な効果があることが報告されています。

酒粕には、旨味のもとになるアミノ酸やブドウ糖が豊富に含まれるほか、良質なタンパク質や食物繊維、ビタミンB群やミネラルなどの栄養素も豊富。糖尿病やがん、高血圧、肥満、脳梗塞、骨粗しょう症などの予防効果、抗アレルギー作用や美肌・美白効果が期待されています。消化・吸収などを助ける酵素も豊富な発酵食品です。

わさびと酒粕でつくる「わさび漬」は旨味が増して美味しくなるだけではなく、様々な効果が期待できる食品といえます。

鍋料理にぴったり

わさびごまだれ



わさびごまだれ

静岡県産わさびの根と葉の部分を使用。濃厚なごまの風味にわさびの爽やかな辛味が絶妙に効いています。しゃぶしゃぶや水炊き鍋、温野菜のつけだれとして、また棒々鶏やグリーンサラダのドレッシングとしてもぴったりの大人の味です。



わさびごまだれ
(200g)
460円(税込496円)

カメヤ食品株式会社市川(入社12年目)