

こんなところがいイ!

おすすめポイント

- 上杉謙信の時代から伝わる家庭の味を、米糍で発酵させる独自の製法
- ジャンルを問わず、どんな料理にもマッチ。レシピの幅を広げる
- 唐辛子を妙高の雪にさらすことで苦みがとれて辛味もまろやかに



右から、吟醸生かんずり6年仕込み1050円(個人向けにはHPより数量限定で販売)、かんずり酒盗525円、かんずり(小)525円、かんずり屋さんのゆずカレー525円

有限会社かんずり

☎0255-72-3813

【所在地】新潟県妙高市西条438-1

【HP】<http://kanzuri.com/>



編集部
さとみんがゆく!!
今号のこだわり
産品



3年以上の月日を経て完成。
雪国で手間ひまかけて作る発酵調味料。
新潟県妙高市

鶏肉のパロティヌ(手前)にかんずりマヨネーズを添えて。手前側の小さな瓶は、通常販売のかんずり。奥は料亭などで使われるプロ仕様の生かんずり

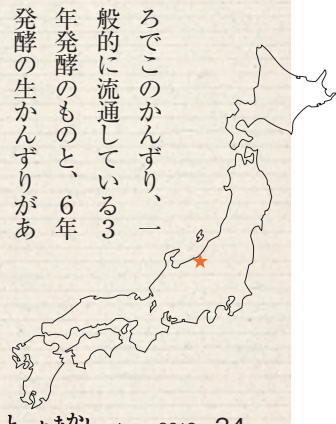
妙高市産 かんずり

妙高の家庭の味が世界へ。
料理のアレンジは無限!

かんずりとは、もともと新潟県妙高市近辺の家庭で昔から作られてきた唐辛子漬けのこと。昭和41年創業の有限会社かんずりでは、50年以上前から米糍を使った独自の製法で、妙高名物としてアメリカや中国にまでかんずりを広めています。原材料は、妙高が栽培の北限である柚子、塩、地元産の唐辛子と、越後味噌や酒づくりで、古くから親しまれてきた糍です。

かんずりに使われる唐辛子は、肉厚で大振りのかんずり用唐辛子と他2種を地元の山間地の契約農家で栽培。甘みがある大きめのものから、小さな激辛のものまで、種類が違う唐辛子を混ぜることで、味に奥行きが出て、辛さのなかにも旨みが増します。その年により、唐辛子の水分量や辛さが異なるため、3種の配合は年ごとに異なり、最後は社長の東條さんの味見で決まります。

秋に塩漬けた唐辛子は、雪上に3〜4日さらして井戸水で洗い、柚子や米糍、塩と合わせて、3年以上の長い期間、熟成・発酵させます。そして最後は巨大な樽ごと外に運び出して寒ざらしにし、冬の寒さで味を引き締めます。とこ



ろでこのかんずり、一般的に流通している3年発酵のものと、6年発酵の生かんずりがあります。生かんずりは、これ以上発酵しても味が変わらないところまで発酵が進んでいるため、流通のために火を入れて発酵を止めた3年熟成のかんずりよりも、糍の旨みが深くなっています。5月から販売しているモスバーガー「塩糍バーガー雅」のソースにも採用されている、今注目の商品です。

かんずりUP

料理の味をワンランクUP!
和洋中を問わない万能調味料

かんずりは鍋や焼き肉などにつけたり、味噌汁にほんの少し溶かし込んだりと、和の料理には何にでも合います。その風味はトマトソースにも合うと思ひ、辛みの効いたペインアラビアータを作ってみました。トマトの甘みを引き出し、とてもおいしくできました。また、マヨネーズにかんずりを少々混ぜて、鶏肉のパロティヌのソースにも。麻婆豆腐の辛み付けにも活躍します。どんな料理の味もワンランクUPさせる名脇役です。