

地元の薬酒使ったぽん酢

【広島】中島商店(広島県福山市)は瀬戸内海の景勝地である鞆の浦(福山市)に伝わる薬酒「保命酒」を原料に使ったぽん酢「保命ぽん酢」=写真=を商品化し12月から売り出した。「保命酒」の蔵元の協力を得て、みりんの代わりに「保命酒」を使い福山産のゆず果汁を配合。半年かけて味のバランスを整え、薬味臭さを抑えた程よい酸味に仕上げた。

鍋をはじめドレッシング、冷ややっこなどにかける。300ミリ入りで500円(税込み)。賞

味期限は3カ月。

同商店では「保命酒」を使っ
たみそ「保命味噌」(300
グラム、630円)、

しょうゆ「保命醤油」(300ミリ
リットル、525円)も発売中。

地元の素材を使った独自企画の調味料の充実で付加価値を高めながら、大手総菜メーカーとの低価格競争にも対抗していく考え。

