

# 手間ひまかけた優しい味わい



◀ふぐづくし5,400円。  
ひれ酒で一献いかが



▶酒の肴にも最適な  
紅鮭・ふぐ粕漬セット5,400円



▲自慢の逸品、ふぐの子糠漬セット400g3,240円



ひとつずつ丁寧に商品を袋詰めする原田さん



地元産の米糠や麹を使った無添加のいわし糠漬

## 糠漬製造・販売 原清商店

### 実直な仕事で伝統の糠漬の味を守りぬく

加工場に入ると、魚が発酵する時のふんわりと深みのある香りに包まれます。どの工程も丁寧に手を抜かないのがうちの仕事です」と3代目の原田清一さん。糠漬の味の決め手となる大切ないしるは、イワシの下処理に手間をかけることで臭みを抑え、旨みを引き出します。加工場に漂う芳醇ないしるの香りは、まさに丹念な仕事の賜物。糠をふるいにかけて不純物を丁寧に取り除き、麹をたっぷり使うことで引き出したほんのりとした甘みも原清商店ならではの味。「伝統の味をお届けしたい、ただその一心です」と原田さん。

伝統を大切にしながらも、減塩を心がけるなど現代のライフスタイルや好みに合わせた商品作りに余念がありません。人気の「ふぐづくし」はふぐの卵巣・身それぞれの糠漬・粕漬に、ひれ酒用の干しひれを詰合せました。ふぐになじみが薄い方にも気軽に楽しんでもらいたいと、食べやすいスライスパックにしています。真面目な手仕事が生んだ、じんわりと優しい旨味に満ちた糠漬です。



### はらせ 原清商店

tel.076-278-2764 fax.076-278-3487

石川県白山市美川永代町甲1-8

<http://www.fugu-harase.com/>

☎8:30~17:00 📅日曜、祝日



[企業概要]昭和初期から3代にわたり、ふぐの子やイワシなどの糠漬を製造。卸売りを中心に小売りも手掛けており、地元はもとより東京や大阪といった都市圏へも出荷している。