



▲使い勝手の良いスライスのふぐ三味ミニ1,944円



▲じっくり味わいたいふぐの子ねか漬(100gあたり)864円



▲さば糠漬フィレ 540円。軽くあぶってお茶づけに

小分けパックで気軽に食卓へ



「脂がほどよい国産サバを使います」と安田さん



いしるを切らさないよう、毎日樽を見回る

糠漬製造・販売 安新

安心・安全な材料で塩分控えめの糠漬に

地元では3世代にわたる常連も多いという安新。美川港に近い本店ではさまざまな種類の糠漬や粕漬が店頭を賑わせています。年に2回開催される恒例の大廉売市は行列ができるほどの大盛況。最近、若いお客様が増えてきたのがうれしいですねと顔をほころばせる3代目の安田志良さん。糠漬になじみの薄い若い世代にもその魅力を伝えたいと、新しい取り組みに力を入れています。例えばすぐに食卓に出せるスライスパック。糠を落としたり切ったりといった手間が省けると人気を集めています。安田さんがレシピを考案した「ふぐの子パスタ」は子どもにも好評で、新たな糠漬ファンが増えたそう。

一方で伝統の製法には強いこだわりも。「自分が食べたくない材料は使いたくないので」とフグや米糠は石川県産を仕入れ、保存料は一切使いません。できるだけ減塩を心がけ、食べる人の健康にも気を配ります。フグのあご肉を漬けた「宝良漬」など昔ながらの糠漬も作り続け、根強いファンを喜ばせています。



やすしん
有限会社 安新
tel.076-278-4934 fax.076-278-3689
石川県白山市美川永代町甲88-1
<https://www.yasushin.jp/>
🕒9:00~18:00 🌞水曜(祝日の場合は営業)



[企業概要]昭和21年(1946)創業。市場やスーパーなどへの卸売りをメインに、店舗での小売りも行っている。ふぐの子をはじめイワシ、ニシンなど多彩な糠漬を年間約2000樽製造。