

そのままごはん、香りづけに、発酵食に、手づくりの味!

美味調味料

# 雨乞の極

あまご きわみ

柴田町  
こだわりの  
特産品

料理自慢のお母さんによる手作りの味です。

自生している「北限の柚子」の産地ともいわれる柴田町雨乞(あまご)地区。

恵まれた自然環境から育まれた柚子やピーマン、米を使い、旬の香りを生かしたさらさらの「柚子糖」と、糍が旨みを引き出す「ピーマン味噌」「まい糍」が生まれました。

いぎなり  
うまいよ!

宮城県柴田町特産  
[ゆず・米・ピーマン]  
使用



ピーマン味噌 (180g入り)



柚子糖 (120g入り)



まい糍 (180g入り)



<http://www02.jet.ne.jp/~shokokai/>

## 桜の名所…柴田町

宮城南南の柴田町は、県内でも温暖で雪の少ないまち。「さくら名所100選」に選ばれ、東北有数の桜の名所として知られています。まちを見下ろす愛宕山の中腹にある雨乞地区は、冬は雲の間に位置することもあり、地上から上昇した気温によって、平地より暖かいといわれています。

【お問い合わせ】 製造・販売元

柴田町商工会女性部

〒989-1601 宮城県柴田郡柴田町船岡中央2-1-3

TEL: 0224-54-2207

FAX: 0224-55-5039 E-mail: shokokai@ij.jet.ne.jp

宮城県

● 仙台市

● 柴田町

船岡城址公園と白石川堤の桜(写真提供:柴田町)



雨乞のユズ畑 (写真提供: 柴田町)

## 柴田町の「母の知恵」から生まれた美味調味料

宮城県柴田町で育った、緑濃いピーマン、香りのよい柚子、柴田産ひとめぼれ。ここだけの味と香りと彩りを生かし、料理自慢のお母さんが知恵を出しあって、3種の美味調味料が生まれました。そのまま、混ぜるだけで、たちまち一品が完成する、健康と美容に毎日とりたい発酵食とビタミンCです。



ピーマン味噌 (180g入り)

100g当たり  
68kcal

柴田町で育てた緑濃いピーマンに、醤油と糀をあわせてじっくり煮込みました。糀の自然な甘みで、甘味噌のような風味。ほんのりピリ辛の大人の味わいです。



柚子糖 (120g入り)

100g当たり  
32kcal

柴田の柚子は、皮が厚く、香りよく、無農薬。皮まるごとマイクロパウダーにし、グラニュー糖とあわせ、すっきりした甘さに仕上げました。ビタミンCを摂取したい方におすすめです。



まい糀 (180g入り)

100g当たり  
59kcal

柴田町産ひとめぼれの米糀と天日塩から生まれた万能調味料です。お肉やお魚を漬け込めば驚くほどやわらかく。煮物に、漬物の素に、手軽に活用できます。



そのままでも、のせるだけでもごはんがすすむ味に。



お湯にお好みの量を溶かせば柚子ティーに。



オイルやレモンと合わせてドレッシングに。



炒めものの仕上げに加えて、コクのある味に。



柚子寒天をはじめ、漬物に加え柚子風味に。



お肉やお魚を漬け焼きすれば、やわらかく。

※調理例はイメージです。

美味調味料  
**雨乞の極**

美味調味料「雨乞の極」は、柴田町商工会女性部が開発した企画商品です。