

丹波屋

豊穣な秋の素材を生かした
400年の歴史が育む味わい



「あじわい瓶詰」

黒大豆甘煮、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮の3種詰合。栗は、厳選した2L・3Lサイズを使用。栗本来の味を大切にと、漂白はせず、着色料も不使用。1年間常温保存可(各200g・13cm×32cm×10.5cm)。



5250円

5250円

「松茸昆布詰合」

丸大豆醤油、本みりん、清酒を使用し、職人が微妙なさじ加減で2日間炊き込んだ。第19回農林水産大臣賞受賞。3週間常温保存可(松茸昆布405g、松茸佃煮85g・27cm×17.5cm×4.7cm)。



3150円

「匠」

あつあつのご飯のおともやお酒の肴にも最適。真空パックで、2カ月間常温保存可(焼松茸45g、特上松茸昆布90g、松茸佃煮45g・15.5cm×28.5cm×2.5cm)。



【申し込み方法】

申し込みは電話、もしくは24時間受付のファックスで。送料はお客様負担。支払いは、代金引換もしくは先払い。返品・交換不可。インターネットでの受付も有。また、本店の他、阪急百貨店各店でも購入可能。

●兵庫県三田市中町4-3 ☎079・562・4552 ☎0120・39・4552 ☎8:30~18:30 ☎木曜
http://www.e-tanbaya.com

香り豊かな松茸、ほこほこと甘い栗、ぶりんとつややかな黒豆……。どれも清らかな水が流れる山々が生み出した、実りの素材である。それらを扱う問屋として400余年、「丹波屋」は京阪神に、生松茸を中心とした秋の味覚を届けてきた。

当初から「松茸の丹波屋」として評判を得ていたが、昭和45年頃、四季を通じて松茸を味わえないものかと、料理人でもあった12代目店主が研鑽。約3年を費やし、松茸の風味を損ねずに旨みを引き出した「松茸佃煮」、「松茸昆布」を誕生させた。以来、今もその味を受け継ぎ、鮮度と姿を中心に一本一本選び抜いた松茸、道南産の真昆布を使用した佃煮は、まろやかで深みのある

味わい。芳しい松茸の菌ごたえ、昆布のもちっとした食感も魅力だ。

佃煮の他、おせち料理に欠かせない「黒大豆甘煮」や「栗甘露煮」もおすすめ。「黒大豆甘煮」は、豆の持ち味が生き、甘さ控えめの仕上がりに。近隣農家から持ち込まれた2L・3Lサイズの黒豆を、ごく少量の醤油と砂糖を使い、直火平釜で3日間炊き上げる。その後、充分に寝かすことにより、もちもち感とみずみずしさを引き出している。

どの品も素材の持ち味を最大限生かし、職人の手によって丁寧に作られたものばかり。新年を迎えるにあたり、どの家庭にも喜ばれる上品な味だ。