



みやき蔵三十九景 地域の逸品 新規ラインナップ

令和7年8月

NO	推奨品名	画像	問合せ先
1	メンマアチャール ※村田町の放置竹林で採れた大きな幼竹を発酵させた自家製メンマを、数種類のスパイス、圧搾油、天然塩、国産ワインビネガーで漬け込み、インド風のピクルス「アチャール」に仕上げました。シャキシャキ食感とスパイスのパンチ、程よい酸味がクセになる一品で、カレーやサンドイッチの付け合わせはもちろん、お酒のお供にも最適です。		murata base TEL: 080-5078-4802
2	メンマハリッサ ※村田町の放置竹林で採れた大きな幼竹を発酵させた自家製メンマを、北アフリカの伝統的な香辛料「ハリッサ」でピリ辛に味付けしました。ご飯のお供にはもちろん、鍋料理の薬味や味変、お酒のおつまみとしても相性抜群です。		murata base TEL: 080-5078-4802
3	香油メンマ ※村田町の放置竹林で採れた大きな幼竹を発酵させた自家製メンマを、地元の里山で採取した山椒を漬け込んだ香り高い醤油麹と、葱・にんにく・生姜の香油で風味豊かに仕上げました。無添加で、素材の旨みと山椒の爽やかな香りが楽しめる優しい味わいです。		murata base TEL: 080-5078-4802
4	みちのく出汁メンマ ※村田町の放置竹林で採れた大きな幼竹を発酵させた自家製メンマを、気仙沼産の手火山式鰹節と国産醤油で丁寧に炊き上げました。宮城の山と海の恵みを重ねた、出汁の香り豊かな無添加メンマ。シャキシャキ食感と濃厚でやさしい旨みが広がります。		murata base TEL: 080-5078-4802