

新商品のお知らせ

株式会社馬場音一商店（長野県東御市 社長：馬場章男）では、秋の行楽シーズにに合わせ、新商品を発売いたしました。今年は「鮭」を使用した惣菜を中心とする7商品を新たに投入いたします。丁寧に焼き上げ、ゴロゴロにほぐした国産の鮭の身をふんだんに使用し、魚本来の旨味を残してひと工夫された味付けが楽しめるラインナップを揃えております。



【商品詳細】

■ 下仁田ねぎのほぐし鮭

ありそうで無かった「ねぎ×鮭」の組み合わせ。国産鮭の香ばしい風味とねぎの甘みが楽しめます。同型品種に比べて白根が特に深く太いのが特徴である「下仁田ねぎ」を使用することで、白根由来のねぎ独特の旨味がまるやかな味わいに仕上がっています。

■ 野沢菜たまりのほぐし鮭

信州産野沢菜のたまり漬けの塩味と国産鮭の塩味の相乗効果でご飯がとっても進みます。また、ご飯の上に乗せるだけではなく、おむすびの具材として混ぜても合えても◎。緑とピンク色の色鮮やかなおにぎりに仕上がります。

■ 塩レモンじゃけ

瀬戸内産レモンを使用した塩レモンの爽やかな酸味と国産鮭のほぐし身の旨味、さっぱりとした味わいを楽しめます。パスタと混ぜたり、カルパッチョやサラダ、グラタンのトッピングとしてもお使いいただけます。お好みのアレンジでお楽しみくださいませ。

■ わさびのほぐし鮭

日本ならではの香辛料であるわさびの風味と国産鮭のほぐし身の塩気は好相性。ご飯のお供としてだけではなく、お茶漬の素としてお召し上がりいただく事も、おすすめします。

■ ラー油鮭

ラー油のピリ辛風味とごま油の香味が国産鮭の旨味とよく合います。あったかご飯のお供だけではなく、おにぎりやチャーハンの具材としても、お粥にするとラー油の香味あふれる中華風に。



■ギュー牛ごぼう

ごぼうの食感と牛肉の旨味がぎゅうっと凝縮した一品です。
牛肉とごぼうを甘辛く炊き上げて、時雨煮にしあげました。
酒の肴として、お弁当のおかずの1品として、おすすめします。

■ギュー牛生姜

生姜の風味と牛肉の旨味がぎゅうっと凝縮した一品です。
生姜の爽やかな香りと牛肉の旨味、醤油ベースの味付けで甘辛く炊いています。
ご飯の上にたっぷりと乗せて「丼」ものに仕立てることも

【株式会社 馬場音一商店について】

江戸（東京都）にて米販売を営んでおりましたが、創業主：馬場音一の疎開先より縁を持つことになった長野県東御市にて雑穀販売事業を開始し、長野県に根付きました。
創業昭和42年以來、漬物、惣菜、佃煮の製造卸および販売を中心とし、土産惣菜業界のリーディングカンパニーとして全国に向けて製品を出荷、製品づくりを営んでおります。

【商品に関するお問い合わせ】

株式会社 馬場音一商店

〒389-0512 長野県東御市滋野乙2479-1

TEL : 0268 (62) 0435 FAX : 0268 (62) 0788

URL : <https://www.baba-syouten.com/>