

～徳川將軍ゆかりの栃木の“ご当地鍋”をご家庭で～

高橋弥次右衛門商店『日光將軍鍋 ちたけ風味』『日光將軍鍋 唐辛子風味』の2品を新発売

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社（本社：香川県小豆郡小豆島町／代表取締役社長：小林武司、以下 JFLA）の事業子会社である株式会社高橋弥次右衛門商店（本社：栃木県日光市／代表取締役社長：佐々木 一毅、以下 高橋弥次右衛門商店）の新商品として、『日光將軍鍋 ちたけ風味』『日光將軍鍋 唐辛子風味』の2アイテムが、2007年9月10日（月）より発売されます。



このたび発売する『日光將軍鍋』2商品は、「地産地消」を商品開発コンセプトとし、地元・栃木県産の厳選した原材料を使用しました。徳川將軍ゆかりの地・栃木の“ご当地鍋”が、ご家庭でもお手軽にお楽しみいただける鍋つゆです。

日光將軍鍋 ちたけ風味

日光山系の良質な水で仕込んだしょうゆと、栃木県の名産として古くから親しまれている“乳茸（ちたけ）”のコクのあるだしを絶妙な割合で合わせた、風味豊かな鍋つゆです。乳茸の濃く深い味わいは、あらゆる具材の旨みを引き出します。

日光將軍鍋 唐辛子風味

日光の銘水で仕立てたしょうゆと厳選された白湯を合わせ、そこに色・艶がよい栃木県大田原の「栃木三鷹（とちぎさんたか）唐辛子」を加えて、ほどよい辛さに仕上げました。体も温まるピリツとした唐辛子の辛さがアクセントとなった、食欲が進むおいしさです。

<乳茸（ちたけ）>

栃木県を中心に北関東から東北に分布し、夏から秋にかけて、広葉樹林内に生育するベニタケ科の茸。茸に傷をつけると白い“乳液”を多量に分泌することから、一般的には「乳茸（ちたけ）」と呼ばれていますが、学術名は「ちちたけ」と言います。かさの色は生育場所により多少異なり、濃いピロッド状のものや薄い黄色をしているものなどがあります。香りは「松茸」よりも強く、味は「しめじ」よりも濃く深いと言われており、栃木県内では、うどんやそばの麺類のだし汁に入れて食したり、相性のいい茄子と一緒に調理したりすることが多く、郷土の味として親しまれています。

<栃木三鷹（とちぎさんたか）唐辛子>

1950年代後半に栃木県大田原市で品種改良によって誕生した唐辛子です。辛みが強いのが特徴で、さらに色・艶や形もよく、唐辛子の中でも優良品種ブランドとして知られています。

【商品概要】

商品名：	日光將軍鍋 ちたけ風味 日光將軍鍋 唐辛子風味
内容量：	各 350ml
価格：	各 360 円（消費税抜き）
発売日：	2007年9月10日（月）
販売先：	関東エリアの一般小売店及び量販店
製造販売元：	株式会社高橋弥次右衛門商店

日光將軍鍋 ちたけ風味



日光將軍鍋 唐辛子風味

