

## 秋田が誇る伝統食「いぶりがっこ」

# 学校給食から次代の子どもたちにぜひ発信を！

いぶりだいこんは古くから伝わる秋田県独自の稀有な漬物として、全国にその名を知られるようになりましたが、最近では、合成添加物を使用し、本来の味や色とかけ離れた商品が多く出回るようになりました。

こうした現状から JA 全農あきたの要請を受け、2014 年度より、昔ながらの製造に立ち返り、県内産の原材料にこだわった安全・安心な、次代の子どもたちにも胸を張って伝えることができる商品開発に取り組みました。主旨をご理解の上、ぜひ給食現場でご提供を賜りますよう商品のご提案を申し上げます。

なおこの商品は今年度産より、JA 全農あきた 6 次産業化推進の一環として、独自に販売して参ります。

### 商品内容

漬け物（だいこん糍漬け）	
商品の特徴	砂糖を使用せず、糍（米こうじ）だけで甘さを醸した漬け物です。合成添加物（甘味料、着色料、保存料）を使用せず、秋田県産の糍と玄米、秋田沖の海水から作った天然の塩だけでじっくり熟成させました。原料をシンプルにしたことで、いぶしの薫りが際立ちました。
原料	だいこん、糍、玄米、塩の全てが秋田県産です。 （産地）だいこん・あきたこまち玄米～横手市 糍～東成瀬村、塩～八峰町
内容量	真空パック入り      スライス（50 枚）      加熱処理済み
販売時期	2 月中旬～7 月      ●期間限定となります。
賞味期限	真空パック後 6 か月      （冷蔵）
製造者 （製造場所）	高橋篤子（秋田県横手市山内三又字上野 1 2） ●いぶりだいこん漬け発祥の地といわれている、秋田県横手市山内地区で毎年開催される「いぶりんピック」（品評会）の初代金賞受賞者。
販売者	秋田県横手市山内三又字上野 1 2（三又長右エ門）      高橋篤子 電話番号      0 1 8 2 - 5 3 - 5 1 3 8 FAX 番号      0 1 8 2 - 2 3 - 6 5 6 5 アドレス      mitsumata-syunsai@amail.plala.or.jp
ご注文方法	裏面申込書を秋田県学校給食会さまにご提出ください。

～ 6 次産業化商品コンテスト大賞受賞商品～

(製造者)



農家民宿も営んでおります。  
旬の野菜を使ったお料理が自慢です。



(だいこんを吊るす準備)  
寒風の中1本ずつ丁寧な手作業です。

(いぶし作業)

昼夜問わず4日間いぶし続ける最も大変な作業です。



(熟成) 桶の中で2か月間、糶と塩と  
玄米だけで熟成されます。



(商品) 50枚入りスライスです。

### 【いぶり大根】注文用紙

令和 2 年 月 日

申込者名 \_\_\_\_\_

価格 850 円 (税抜)

品 名	使 用 日	注 文 数
いぶり大根スライス (50 枚入り)	月 日	袋

ご注文・お問い合わせ先

※ご使用は、2月17日(月)よりお願いいたします。

公益財団法人秋田県学校給食会 TEL018-864-3201 FAX 018-863-6699