

いぶりがっこ、チーズはさみ おつまみに ソムリエ監修

秋田 [+フォローする](#)

2020年12月9日 16:05



保存



農産加工品の企画販売会社、たからぼプロデュース合同会社（秋田県大仙市）は、チーズをいぶりがっこでサンドしたおつまみ「いぶし職人の燻製（くんせい）だいごん」を発売した。ワインや日本酒など幅広いお酒に合うという。



チーズをいぶりがっこでサンドしたおつまみで家飲み需要を開拓する

秋田県産の天然醸造味噌を使いコクと風味の利いたクリーミーなチーズを作り、いぶりがっこでサンドした「濃厚チーズin」、チーズに唐辛子を混ぜた「チーズinピリ辛旨（うま）」、さらに2倍以上の唐辛子を入れた「チーズin鬼辛」の3種類を用意した。

1袋8枚入りで価格は税抜き550～590円。大仙市の「カネトク酒市場」「しゅしゅえっとまるしゅえ」や秋田市の「あきたの秋田県産品プラザ」などのほか、一部ネット通

販やカタログギフトで販売する。



新商品「いぶし職人の燻製だいこん」はシニアソムリエが監修した

シニアソムリエでカネトク卸総合センター（大仙市）の小西亨一郎社長が監修した。濃厚チーズinは山廃純米などの日本酒や白ワイン、唐辛子入りは日本酒のほか、ビール、レモンサワー、ハイボールに合うという。

たからぼプロデュースの鈴木健一代表社員は「コロナ禍で土産品のいぶりがっこの在庫が増えているのを見て、家飲みで普段使いしてもらえる商品考えた」と話す。酒販店など全国で100店舗の取り扱いをめざすという。

[アプリで開く](#)

すべての記事が読み放題
有料会員が初回1カ月無料