

# 「山口県の魚の粕漬け」 下関の林商店が発売 旭酒造の「瀬祭」かすで



下関市の林商店(林憲志社長)が、山口県の銘酒「瀬祭」の酒かすで作った「山口県の魚の粕漬け」を新発売した。写真。下関漁港などに水揚げされる新鮮な地魚と、海外でも人気が高まる地酒とのコラボレーション商品。保存料、着色料ゼロの無添加食品で、林社長は「山口県産原料100%と自然の味にこだわった」とPRしている。

瀬祭は岩国市の旭酒造が造る山口県の代表的な銘酒。地元選出の安倍晋三首相が、6月に来日したオランダ仏大統領の歓迎晩さん会でトップセールスするなど国際ブランドに育ちつつある。

創業73年の老舗塩干し問屋の林商店では、デパートの伊勢丹をはじめ、かす漬けが好まれる関東地区のバイヤーから「こだわりの地魚のかす漬けの商品化」を求められていた。「山口県産の魚には、山口で一番の酒かすでオンリーワン商品を作」(林社長)と、下関商工会議所の協力を得て旭酒造との取引を願い出た。

主原料の鮮魚はアマダイ、レンコダイ、カサゴ(アラカブ)、アジ、サバの5魚種で、一匹ずつさらに巻いて48時間、熟成しながらほどよく酒かすの風味がしみ込むよう漬け込む。隠し味には創業100年余の下関市の老舗「岡村」のみそを使っている。1セット5千円と3千円の詰め合わせがある。

林商店は「下関発のこだわり魚商品として全国に売り込む」計画で、8月21日から3日間、東京であるジャパン・インターナショナル・シーフードショーに初出展する。