

越後長岡逸品

醤油赤飯

昔ながらの製法を守り、丁寧にせいろで蒸しあげました。
長岡に伝わるしょうゆ味のお赤飯です。

長岡では小豆ではなく金時豆を使い、醤油で味付けした醤油赤飯が食されています。長岡は越後長岡藩七万四千人の城下町として栄え、藩主牧野氏の出身地三河の「質実剛健」の気風が息づき、「常在戦場」を心意気として敬愛したそうです。長岡藩の質素儉約の藩風が影響してか、高価な小豆ではなく身近な醤油で色付けしたことが始まりではないかと言われています。このほかにも醤油赤飯の起源については諸説ありますが、今では長岡の地に深く根をはり、誕生、初節句、七五三、入学、婚礼など人生の節目の晴れの日を醤油赤飯でお祝いします。

越後製菓の醤油赤飯

- 一、せいろで蒸しあげるの、ふつくらとした口当たりが絶品です。
- 一、秘伝のタレが素材の味を引き出します。
- 一、新潟県産わたぼうしを使用。粒が大きく光沢があり、粒の張りとなねばりは絶品です。
- 一、ふつくら炊きあげた大粒の金時豆を混ぜ込みました。



越後製菓株式会社

新潟県長岡市呉服町一丁目四番地五

TEL 〇二五八・三二一・二三五八