



隠れた人気の 「ご当地ポン酢、って？」



鍋料理を引き立たせる名脇役といえは、ポン酢。昔ながらの製法で長く造り続けられているもの、お客さんに好評で商品化された「料理屋発」など、地元生まれの「ご当地ポン酢」にも、隠れたファンが多いそう。さて、その人気の秘密は？

まずは、夫婦で営むポン酢専門店「勝貴屋」が、昭和45年の開業以来、素材にこだわり、完全手作りを続ける「しょうきやのほん酢」。まろやかな酸味とコク、伸びのよさが特徴で、「食べ進んでも水っぽくなるににくい」と好評です。「ポン酢造りは、情熱・忍耐・真心」と田中勝さん・園子さん夫妻、店頭のほか、阪急百貨店でも販売。発送可。次は、ちょっと異色の「谷町ほんず」。そもそもコーヒーやジュースを扱う中村商店が、昨年から販売を始めた。「豆からコーヒーを抽出する技術、果汁を搾り、香りを閉じ込める技術で、素材本来の味を引き出しています。長年の構想を経て完成した自信作」と、商品企画室長の中村訓康さん。インターネットでのみ、

6本からの販売です。黒門市場の若手商店主が、黒門市場ブランド商品第1弾として昨年開発したのは、「なにわのほんず黒門市場」です。「鍋に合うポ

ン酢を造ろうと試行錯誤しました」と、黒門市場商店街振興組合常務理事の森重記さん。黒門市場内とインターネットで、11月中旬から新ラベルで販売。 弊の料理店と共同開発したもの。手作りこうじも販売しているため、「みそを造る人が、ひと冬のポン酢も買ってくれます」（代表取締役・豊田実さん）。たっぷりの果汁で酸味が立ちすぎないことから、男性ファンも多いそう。原料を厳選しているため、生産量は少量。入手は直接工場へ。

①食べてみなはれ谷町ほんず

鹿児島産本枯本節、北海道尾札産昆布、大分産香信シイタケ、高知産ユズ、徳島産スダチをぜいたくに使用。無添加(300ml・735円)＝中村商店(大阪市天王寺区東高津町4ノ18) ☎06(6462)2340 ▼http://www.ponzu.asia/index.html

②なにわのほんず黒門市場

黒門市場の商売人が厳選した素材を吟味。隠し味にふくひれと梅酒を使用。うま味調味料不使用(300ml・550円)＝黒門市場(大阪市中央区日本橋2ノ4ノ1) ☎06(6631)0007 ▼http://www.kuromon.com

③しょうきやのほん酢

高知産の天然ユズやダイダイ、無添加本醸

造のしょうゆやたまり、秘伝のだしを使用した(300ml・600円)＝勝貴屋(大阪市平野区流町4ノ10ノ1) ☎06(6708)8595

④ほん酢

ウルメ・サバ・イワシを酒で炊いて取っただしに徳島産のスダチ、ダイダイをふんだんに使ったポン酢。果汁の多さが自慢(300ml・840円)＝雨風醤油(堺市西区津久野町3丁32ノ11) ☎072(262)0333

⑤太政ちり酢

だしに利尻昆布とかつお節を使い、スダチをベースに仕上げた、てっちりさがさらに引き立つ味(360ml・店頭販売750円、通販788円)＝太政黒門店(大阪市中央区日本橋1ノ17ノ8) ☎06(6643)4129

※購入方法など、詳細は直接問い合わせを。価格は単品の小売価格(購入方法により異なる場合があります)。