

# 生たけのこピクルス Wine & White



【広島県】

竹原給食株式会社

竹原商工会議所

▶▶▶ 創業年：1964年 / 従業員数：10名 / 広島県竹原市港町1-1-8 <http://www.aji-tange.com>

## たけのこの呼吸に合わせ、一年間熟成させたピクルス 新商品コンテストで大賞を受賞

「生たけのこピクルス Wine & White」各90gで2500円（税抜）。冷蔵販売で賞味期限は製造日より730日。見た目も美しくギフトにも最適な商品



### 商品概要

地域特産物のたけのこを、生のまま一年間熟成させ、本格ピクルスに仕上げました。第9回グルメ&ダイニングスタイルショーの新商品コンテストで大賞を受賞しました。斬新なアイデアを高く評価いただいた逸品です。

### 商品の特徴・こだわり

#### 地域ブランド「TAKE1」認定商品

竹原市の特産品であるたけのこを、全国トップを目指すブランドにしていこうと竹原商工会議所を中心にスタートしたプロジェクトが「TAKE1」。生たけのこピクルスの商品開発はここから始まりました。

#### 生たけのこならではの食感を残す

当社のピクルスは、生たけのこを使用しているので、産地でしか出来ない加工商品となっています。こだわり抜いた製法により、一年間熟成させ、味をしっかりと染み込ませても、生たけのこならではのシャキシャキとした食感が残っています。ピクルスの種類は、WhiteとWineの2種類。広島のレモンで爽やかに仕上げたWhiteは、クリームチーズや生ハムのお供に。赤ワインでスパイシーに仕上げたWineは、ステーキやローストビーフとの相性も良く、口直しにも最適な一品です。

マイルドなWhiteはパーティーなどクラッカーにのせて。スパイシーなWineは肉料理と



広島県竹原市はたけのこの優良産地。農家が手間暇をかけ、畑でたけのこを栽培



### 生産者からひと言

朝採りしたたけのこを6時間以内に皮むき等の処理を行う。時間との勝負



一番のこだわりは、生たけのこならではの食感です。たけのこの呼吸に合わせてじっくり熟成させているので、シャキシャキとした食感を残しながらも、しっかり味が染み込んだピクルスになっています。



新商品コンテスト大賞受賞で全国のバイヤーが注目

お問合せ先

☎ 0846-22-0633

竹原給食株式会社 / 担当：福田 哲史

Fax 0846-22-0650 E-mail [fukuda@aji-tange.com](mailto:fukuda@aji-tange.com)