

## 酒蔵の紹介 事例6



石川で買える店

## 山中はべん

「はべん」とは、石川や富山で用いられている「かまぼこ」を意味する方言。山中温泉では山中の水で仕込んだ「山中はべん」が作られており、サーモンやカニなどの食材を用いたオリジナルの手作り品が特徴。

### 日本酒との相性

山中はべんの”チーズのし”、”鴨のし”、”穴子のし”をオーブントースターで炙れば、風味豊かとなり、ドライな純米酒にピッタリ合う。

### 紹介者



松浦酒造有限会社  
代表取締役  
松浦 文昭 氏  
CEO  
Fumiaki Matsuura

株式会社 小出仙 石川県加賀市山中温泉本町2丁目ナノ4 ☎ 0761-78-1310

URL <http://www.kodesen.com/>

Mail [kdesen@outlook.jp](mailto:kdesen@outlook.jp)



## 酒蔵の紹介 事例7



農林水産省  
食育ページリンク

## じぶ煮

治部煮（じぶ煮）は、鶏肉に小麦粉をまぶし、だし汁で煮込んだ石川県の郷土料理。

旨味を閉じ込めただし汁が具に良く絡むのが特徴。

江戸時代は、地元で獲れた鴨肉を用いることが多かったが、近年は鶏肉が主に用いられている。

### 日本酒との相性

軟水と硬水を用いて造られた当社日本酒は、濃い味の料理とも相性が良く、鶏肉の旨味を包み込んだじぶ煮のとろみをさらりと洗い流し、さらに料理と酒が進む。

### 紹介者



株式会社久世酒造店  
代表取締役会長  
久世 一嘉 氏  
Chairman of the Board  
Kazuyoshi Kuze

URL [http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo\\_navi/cuisine/cuisine3\\_2.html](http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo_navi/cuisine/cuisine3_2.html)

