



江戸時代から愛される小倉名物「ぬかみそだき」の瓶詰めフレーク！

# chobinuka

株式会社 ふじた

## 小倉城主、小笠原忠真公が愛したと言われている郷土料理

株式会社ふじたは小倉名物の「ぬかみそだき」一筋で営業してきた地元の名店。藤田社長の妻の家で代々受け継がれてきた「ぬか床」を利用した秘伝のレシピでつくられる「ぬかみそだき」は多くの人々を魅了しています。

江戸時代にお国替えにより現在の北九州市小倉へやっこられた小笠原公は、家宝にするほど「ぬか床」を大切にしており、城下の民にも奨励しておりました。その後、地元で獲れた「さば、いわし」にぬか床を入れて炊いた「ぬか炊き」を大変気に入ったと言われています。呼び名も「ぬか炊き」「じんだ煮」などありますが、ふじたでは「みそ＝大切なこと、工夫・趣向をこらしたこと」という意味を重ねて「ぬかみそだき」と称しているそうです。

本品は「ぬかみそだき」を食べやすくフレーク状に加工したものをおしゃれな瓶につめました。使い方はそのままご飯にかけたり、お湯をかけてお茶漬けにしたりする他、アンチョビのように色々な料理の隠し味にも使えます。「小倉の郷土料理のぬかみそだきをもっと手軽に楽しんで欲しい」という藤田社長の想いがギュッとつまった一品です。

## ご飯に乗せて食べるだけでなく、多彩なアレンジ料理も可能

お茶漬けとしてご飯に乗せて、熱いお湯をかけて食べるのが基本の食べ方ですが、その他にも「ごはん混ぜておにぎり」「キャベツやピーマンなどと一緒に野菜炒め」「冷やご飯と玉子を加えて焼きめし」といったレシピの他に、アンチョビのような感覚で「バターやオリーブオイルを塗ったバゲットなどのパン」や「茹でたパスタにバターと香味野菜を絡めた、ぬかみそだきパスタ」のように多彩なアレンジが可能です。



ふじたのぬかみそだきは、脂の乗った「さば・いわし」を一尾一尾、丁寧に下処理し、ミネラル分の多い「ぬか床」で7時間以上じっくりと煮込むことで、ぬか床特有の臭いが消え、格調高い風味とコクが生まれるそうです。ぬかみそ自体が乳酸菌の宝庫とも云われる程の発酵食品なので、ぬかみそだきは地元の味でもあり、美味しい健康食品。門司や旦過市場内等のお店のほか、市内のスーパー各所で買い求めることができます。お店の味は創業者の藤田浩三社長と、息子の藤田晃至常務の二人と熟練のスタッフのチームワークで守られています。



株式会社ふじた

〒800-0064 福岡県北九州市門司区松原3丁目4-6

TEL. 093-382-0307 <http://www.nukamisodaki.com>

旦過店 | 北九州市小倉北区魚町4-1-9