

柚子ぼんず

諸塚村だから、できること。
私たちだから、できること。
そんなおいしいものづくり。
ずっと向き合ってたまたまたかた婦人は、
いい味暮らし喜びをレシピに込め、
他にはない味わいを生み出している。

この地 ならでは。

やかた婦人がつくる柚子ぼんずは、ひと味違う。爽やかな柚子の酸味の後に、椎茸の深い旨味が広がり、心地良い余韻に包まれる。絶妙なバランスを保った酸味とコクが、口にする度に繰り返され、無限のループとなって箸が止まらなくなる。

やかた婦人は、昭和62年の設立当初から「諸塚村ならではの味」をテーマに、おいしいものづくりを行ってきた。

「もっと柚子を隅々まで活かせるとう良品ですけれど」と話す尾形友江さん。諸塚村で採れた柚子を提供してくれる生産者は大切な存在だと言う。その思いは、柚子ぼんずをつくる姿から、ひしひしと伝わってくる。柚子一つ一つを手作りの道具で絞り、苦味を持つアクが無くなるまで、丁寧に、何度も何度も取り除く。まじりっ気のない爽やかな酸味には、やかた婦人のこだわりと、アクなき挑戦心が詰まっている。

インタビュー動画を是非ご覧ください。



柚子の香りと椎茸の旨味をお楽しみください。



やかた婦人

〒883-1301
宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代4324
☎0982-6511084 (FAX兼用)



椎茸の出汁を使用した、諸塚村ならではの柚子ぼんずです。コクがあるので、醤油やドレッシングのようにお使い頂けます。

