

豪商稲葉本家の いいモノ・美味しいモノ

特産品

本家のオススメ！

まずは、何はさておき…**本家名物『ぼた餅』**

「ぼた餅」と稲葉本家の歴史は古く、大飢饉のとき、稲葉本家でぼた餅を搗いて配った。

十三代市郎右衛門は、旧国鉄宮津線の敷設や地域振興に多大な貢献があり、その功績を称え銅像が建立されました。その際、地域の人々が「わしらでもなんかして祝おう。」ということから、「ぼた餅」を搗いて祝ったのが始まりで、今でも故人を偲び、稲葉本家のある土居地区では、年一回十一月には、ぼた餅会が続けられています。

また、稲葉本家の『ぼた餅』には、このいわれと手作りとはつぺたが落ちる味から、『**飽き（秋）がこん（こない）**』ということで、一年中『ぼた餅』と呼びます。

本家には和菓子が似合います…『**デッチようかん**』

『デッチようかん』は、その名の通り、「丁稚さんが食べたようかん」から、こう呼ばれるそうです。手軽に・簡単に食べられる＝手を掛けて作るこしあんでも粒あんでもない、つぶれた小豆粒の混ざったようかん、という意味が込められているようです。「日切ようかん」とは、久美浜の日切不動尊に因んでこの

『デッチようかん』に付けられた商品名です。



久美浜名産『鯛せんべい』

久美浜湾で獲れる季節の魚、鯛・黒鯛・セイゴ・キス・トビウオ等を原料にし、調味料は、塩・砂糖・お酒、つなぎに馬鈴薯のでんぷんを使用しています。

季節により微妙な味と香りも生まれ、加えて手焼きの風味には格別なものがあります。



冬季限定の久美浜名産『このしろ寿司』

晩秋より初春の冬期に製造される。江戸前寿司のコハダでおなじみの魚、久美浜湾産の「このしろ」を使い、塩加減と酢を使った豆腐粕（おから）の味のバランスには、常に心を込めて作っているそうです。

醤油とみりん酢を加えた豆腐粕（おから）に麻の実を入れ煎りあげたものを、調理した「このしろ」の腹部に入れ詰めたものです。

歴史は古く、関ヶ原の合戦の前の年（1589）石田三成による主君細川忠興が大坂方へ内通したとのざんげん（讒言）により、厳しい追及を受けていた。家康との信頼関係のあった久美浜の松井康之が機転を利かせ、家康に誓紙を添え端午の節句の祝儀として特産の『このしろ寿司』を贈呈、事を納めたと言う。家康からの書状が残されています。

他のおすすめ！ … 丹後・京丹後で頑張る、地元を応援していただいている元気な人・お店の商品！

へしこ

高級鯖を使い、塩分を減らし手間ひまかけて、店主の食べたい味にこだわった逸品。

へしこ職人さん



ハーブ商品

久美浜自家農園で栽培したハーブ。ドライハーブ、ハーブオイル、ハーブクッキー。

レセプションガーデンさん



手つくねこんにやく

丹後産こんにやく芋で作った、手つくねこんにやく。歯ごたえ、味しみの良さが売り。

池市さん



お茶漬わかめ

ポリポリ…ポリポリ…お茶漬と言えど、その歯ごたえに、ついそのままつまんでしまいたくなる、優しい味のお茶漬わかめ。お茶漬けはもちろん、ふりかけ、おにぎりにおすすめ！

綿徳さん



黒大豆商品

京丹後・久美浜の豊かな自然で育った黒大豆を手軽に楽しんでいただきたい一心で作った商品の数々。

干物にもこだわってます… 小國さん



食卓調味料類

原料・製法・パッケージ等、個性と顧客満足を大切に商品開発されている、紅芋酢・塩ポン酢・ピクル酢・醤油・黒にんにくドレッシング・塩。

小野甚さん、飯尾さん、
日本海牧場さん、西晶さん



お問い合わせは、豪商稲葉本家
(電話) 0772-82-2356
(ファックス) 0772-66-3663