

# 皇居参観記念おみやげ

## 江戸食・皇居に因んだ商品

### アサクサ海苔

四ツ切 12枚入 ¥550



### アサクサ海苔

徳川家康が江戸入りした頃の浅草寺門前で獲れた海苔を浅草和紙の技法で板海苔としたものを「浅草海苔」と呼ぶようになったそうです。当時は焼かずにいたそうですが、後に焼き海苔として使用するようになりました。

海苔の種類の中では、味、香り共に優れており、希少な高級品として取扱われていましたが、養殖には、手間がかかり過ぎ、また、傷みやすく病気にもなりやすいため、1962年頃になると、病気に強く育てやすい養殖品種の普及により、アサクサノリ野生種の養殖もされなくなり、アサクサ海苔の存在すら忘れ去られました。

近年、市場から姿を消した「アサクサノリ」を復活させようと海苔養殖界の新星「坂才丸」さんが立ち上がり、幾多の困難を乗り越え、見事養殖に成功しました。

そんな幻の「浅草海苔」を楠公売店では、特別に、お手頃サイズにして、販売しています。幻の「アサクサ海苔」を是非ご賞味下さい。

### 上撰海苔全型サイズ

10枚入 ¥600



### ちくま甘味噌

500g入 ¥950



### ちくま味噌

元禄初年、乳熊屋作兵衛商店として深川永代橋にて元禄初年（1688）に創業し300年余りになります。

初代作兵衛と赤穂浪士の大高源吾とは、俳諧の友であったことから、これのよしみで、芽出度く本懐を遂げ泉岳寺へ引上る途中、一行に甘酒粥を振る舞ったことから、「乳熊屋作兵衛商店」は、江戸名所の一つになりました。

創業以来、時代をまたぎ佐藤信淵、勝海舟、西郷隆盛、ヘボン先生らと親交があるなど、江戸を代表する老舗でした。

明治に入ると歌舞伎の一幕にも「永代の乳熊へ買いに行くのだ、味噌は乳熊にかぎるのう」と出てくるほど、ちくまの味噌は人気がありました。楠公レストランでも使用している東京味噌の味をお楽しみ下さい。

### 新嘗祭献穀米 金崎さんちのお米

涌井清水の湧き水と雪解け水を使い育てたお米で、5割減農薬、6割減化学肥料を達成しました。環境にやさしい農作物として、特別栽培米の認証を受けています。

平成13年には、新嘗祭献穀米として皇室に献上されたほか、米・食味コンクール国際大会や都道府県代表お米選手権で特別最優秀賞をダブル受賞するなど、品質、味はもちろんのこと、健康に対する配慮を最大限追求した、ブランド米として高い地位を獲得しています。ピカピカ、艶々に光り輝く炊き上がりは、宝石のようで、深い旨味と粘りが一層、お米の甘みを引き出しています。究極、極上のお米をご堪能下さい。

### 新嘗祭献穀米金崎さんちのお米 300g入 ¥550



### ヒゲタ醤油

本膳 360ml ¥500

元和二年（1616年）創業の老舗です。中でも、楠公売店で販売している醤油は、江戸の伝統を今に受継ぎ製造している生粋の本醸造で、JAS認定資格特級を取得しています。厳選した原料を独自の製法で仕込み、高級割烹用しょうゆとして豊かな風味を持ちながら、色、味、香りのバランスも整った超特選濃口醤油です。素材の持ち味を大切にしている日本料理に最適です。



100ml ¥250



### 海の精食卓ボトル 60g ¥400



### 海の精 塩

伝統海塩「海の精」は、伊豆大島の黒潮が運ぶ清麗な海水だけを原料に、日本特有の伝統的手法を継承し、30年以上に亘って装置や稼働方法を改良し続け、安全に細心の注意で、惜しみなく手間をかけて生産されています。海外から輸入した塩を国内で加工したものと違い、貴重かつ安心です。また、ニガリや添加物を一切使っていないため、舌を刺すような味は無く、まろやかな淡い甘みや有用な各種ミネラルを含む深い味わいの塩です。日本で最初に復活した、塩田と平釜で作り上げる日本特有の塩田塩です。

### 三ツ判山吹 500ml ¥750

### 三ツ判山吹

造り酒屋ミツカンの初代中野又左衛門は、文化元年（1804）分家独立して創業後、酒粕を利用した粕酢造りに挑み成功しました。当時の江戸は、空前の寿司（早ずし）ブームでしたが、米に使う酢は「米酢」が主流で、米の風味や旨味を損なわず、ネタの味わいをより引き立てることから、人気の寿司屋が徐々に「粕酢」を使うようになったそうです。楠公レストランで提供している「江戸寿司」にはミツカンが当時の伝統製法に拘りぬき、より深い味わいを醸し出す3年熟成の高級粕酢「山吹」を使用しています。

江戸っ子の舌を唸らせた味を是非ご家庭でもご賞味下さい。

