

ちりめん山椒 お店の説明

① しのめ

しのめは京都市北区の住宅街に、小さな店を構えさせていただいております。

しのめの代名詞 “じゃこ山椒” ・そして “塩昆布” は、鉄鍋で1杯1杯少量ずつお作りしており、その日作ったものをその日の内に販売・発送させていただいております。

その為、お作り出来る量にも限りがあり、自分たちの目の届く範囲で、自信を持ってお届けできる量のみで、商品づくりをさせていただきたいと考えております。

しのめのじゃこ山椒はふんわりやわらか、やさしいお味。

【食べ方】

あったかいご飯、おにぎりにぴったり。お茶漬けにするなら意外にも、ウーロン茶とも相性がいいんです。

チャーハンやパスタの具にも、一度試すと忘れられない味になります。

合成保存料等を使用しておりませんので、賞味期限は要冷蔵で1週間～10日程。

② はれま

【沿革】

チリメンじゃこと実山椒を何気なく一緒に炊いたのが、はじまり。今からだいたい、五十年ぐらい昔。

京の家庭で普段から親しまれていた、チリメンじゃこと実山椒を、宮川町の料理人・晴間保雄がいっしょに炊いてみたのがはじまりでした。料理人の勤が引き合わせた、海の幸と山の恵みのおいしい出会いでした。

昔は手みやげといえ、買うものではありませんでした。家で作ったり、沢山穫れたものを “お裾分け” する感覚で、親しいひとへのみみやげとして持っていくのが当たり前でした。はれまの “チリメン山椒” は、最初から「商品」として生まれたものではありません。初代が台所で作り、親しいひとに配っていたものでした。初代・晴間保雄は “チリメン山椒” を売ったことはありません。持って行った先々で「おいしい！」 「またつくって！」 と、もらった人や食べた人たちが喜んでくれるのがうれしくて、せっせと炊いては、親しいひとへ配り続けました。顔見知りの舞妓さんや芸妓さんもその味を大そう楽しみにしてくれました。

昭和四十六年。初代が病に伏し、晴間家に転機が訪れます。初代から “チリメン山椒” の作り方をきいた家族が、自宅の台所で炊いたものを玄関先で細々と売り始めました。それは商売を始めるといふより、病になった初代の面倒を見るため、一家の家計を支えるためでした。

最初は、知ってる人以外には、なかなか売れなかった “チリメン山椒”。宣伝も何もしていなかったもので、今思えば当たり前です。そのうち同じような商品が、東京で大々的に売られると、ちりめんジャコと実山椒を炊いたものが “京都名物” として、全国に広く知られるようになりました。

ちりめんジャコと実山椒を炊いたものが有名になると、「発祥地はどこだ？」 とということになりました。偶然にも自分たちの知らない所で有名になった “チリメン山椒”。そのおかげで、最初に作った 「はれま」 に、発祥地といわれ、遠方からお客様が来て下さるようになりました。

【こだわり】

はれまでは、その日に売る分だけしか商品を作っていません。もちろん保存料を使っていないこともあります。が、何より初代の教えを守りたいからです。秘伝の作り方ももちろん、素材選びや仕入れから、初代の教えに習い「料理人に卒業はない」の口癖を忘れず、日々おいしいものを作ることに精進しています。

甘くないサラサラの食感、実山椒がピリッと効いた味は、“大人の味” “お酒のあてにもなる” と、ご好評いただいております。

・チリメンじゃこ

新鮮な最高級の国産ものを仕入れ、さらに小さくきれいな粒揃いのものだけを選別しています。

賞味期限 製造日より常温で21日間

③やよい

【沿革】

初代は元調理人でした。美味しい物が好きで調理の世界に入り、数店舗でコック、調理師として「美味しい物を食べていただきたい」の想いで腕をふるっておりました。その後、自宅でも鍋一つで出来るものもあるとこつこつ炊きだしたのが「おじゃこ」の始まりです。

地域柄祇園界隈のお茶屋さん等のお土産にお使いいただき徐々に広まり今日に至ります。「美味しい物は素材が全て」の店主の教え通り、素材から調理技法、そして手作業で仕上げる「おじゃこ」は大量生産は行わず今も昔も変わらないやよいの代名詞です。

昭和57年（1982年） 初代 生家にて創業

【こだわり】

ちりめんじゃこの佃煮といえば、出来上がりの色が濃くコッテリ甘いものやパリパリ固めのもの、パサパサの物など色々とありますが、やよいでは、ふっくら・しっとりパラパラの仕上がりにしています。このしっとりパラパラが、やよいのおじゃこの特徴のひとつでもあります。

ちりめんじゃこの素材本来の持ち味を引き出すために、前回でもご紹介した清酒をたっぷりを使用し、多めの調味料で蒸し炊きに近い状態にして炊き上げることでふっくらとした状態になり、炊きすぎず、浅すぎずのバランスで煮上げるからこそパラパラの仕上がりになります。

このしっとりパラパラの状態にすることで、やよいのおじゃこの良さである素材の風味、歯ざわりが一番わかりやすい仕上がりになっています。

<乾燥仕上げも人の手、感覚でおこないます>特に温かいご飯と一緒に食べると、しっとりとした食感とともに、素材（ちりめんじゃこ・実山椒）そのものの旨味を最大限に味わっていただけます。実はやよいのおじゃこの食感は、釜茹でした獲れたてのしらすを浜で天日干しにした出来たてのちりめんじゃこの食感に似ているんです。

やはりこれらはご飯に良く合う食感として、ご飯のお供にかかせない古くからの食を豊かにする知恵なのかもしれませぬ。

ちりめん山椒は調理工程の差で全く違う仕上がりになります。

しっとりパラパラの仕上がりは、素材と風味のバランスにこだわった末に辿り着いた答えです。

そして主張しすぎない醤油の風味と、上質なちりめんの素材の旨味、さわやかな実山椒の辛味がバランス良く仕上がっています。

ご飯のお供にぴったりなやよい独自の風味を一度召し上がって見てください。

④五条長兵衛

【沿革】

屋号の由来は、慶安五年、初代河内屋長兵衛が京都にて縮緬鹿の子商を営んだのが始まりで、時代は四代将軍家綱が将軍職についた江戸初期のことでありました。以後代々商いを続けていきましたが、十二代長左衛門は維新で、屋敷家財を焼かれ、残った蔵の中で細々と続け、逆境から立ち上がったと聞き及んでいます。

大正初年頃、東京・大阪にも店舗を構えていましたが、十四代目が徹底した堅実縮小体制をとり、企業規模を縮小し、高倉通り五條にて事業を継続いたしました。

平成の御世、十六代目であった、現当主の父親の勧めもあり、代々伝わる京の味をもとにした長兵衛家の京の手土産（おもたせ）になるような京佃煮・京漬物の商品開発に傾注しました。

平成六年十一月、呉服関係者はもとより一般のお客様にも喜んでいただけるよう、京佃煮・京漬物の製造販売業を高倉五條上がる現在の地で始め、地名にちなみ、屋号（社名）を五條長兵衛としました。

【こだわり】

日向灘沖（宮崎県東部沖合）でとれた上質のちりめんじゃこをあっさり炊き上げ、ほど良く干し、青い山椒をまぶした自慢の味。やさしくお口の中にひろがる新鮮な風味をお楽しみ下さい。

賞味期限：冷蔵で14日

⑤たきもの 糸びす

【沿革】

祖父が創業したチリメン山椒の老舗で17年間修行。

【こだわり】

チリメン山椒の本家本元で技を磨いた職人晴間茂が、材料を厳選し長年の知識と経験から辿り着いた独自の製法で生産されております。日本近海で獲れる「じゃこ」と山の幸「実山椒」を熟練の技で美味しく炊き上げています。お客様の栄養と健康を考え、塩加減も控えめ。懐かしさを感じさせるその風味は食欲をそそり、様々なお料理にもご使用になれます。

賞味期限：50日