

最初にニシン漬あり。

当地北海道留萌は江戸より栄えると云われた伝説のニシン漁場。それも今は遠い昔のお話ですが、ヤン衆が闊歩していたその時代から今に続く、厳寒の冬の北海道を支える大切な保存食の一つにニシン漬があります。八百屋から始まる当社先代、田中常男の一番の目標は全国にこの漬物を販売したいとの事でした。現在二代目となる田中欽也がそれを引き継ぎ、まず家庭の漬物から流通に耐える商品として開発し全国の百貨店の北海道物産展にて売り始めたのが1985年頃。今は年間60週前後、私自身が店頭にて販売するのは約250日間。ヤン衆の時代から変わらぬ味をお届けできますよう、ヤン衆にしんづけとしお客様と相対する日々の中で磨いてまいりました。

商品におけるテーマ

低温にて流通、保存していただきましたら、袋の中でも賞味期限内は熟成し徐々に完成体に近づく漬物本来の保存食としての姿を追究しています。野菜を塩漬けした際の乳酸発酵に始まり、それを素材に合わせて何度も漬け替えする事でより精度を高め旨みを増しています。最後の漬替えは出荷時の袋詰めとし、全品、保存料、着色料は未使用ですが、これを可能としています。

michiko pickles

produced by
野菜ソムリエ michiko tanaka



北海道の大地の雪解けが始まると畑に出向き、たくさんの野菜達、多くの生産者の方に出会います。愛情いっぱい育まれ、豊かな水、燦々と輝く太陽を浴びた野菜達はどれも果肉、葉、根に栄養をたくわえ、色あざやかで凛とした生命のいぶきを感じます。素材を吟味し、その素材と向き合い、お酢や甘味、香辛料をそれぞれにセレクトし、旬の野菜を旬の時季においしく漬け、旬をとし込める……私のピクルス造りの全てです。

ラブベジタブル タナカ
ピクルス ウイズヤン衆

素材を見極め大切に適切に扱い、作り上げるものには情熱を傾け、ヤン衆から始まる従来のお漬物と新しい取組みであるピクルスを共に合せて、心より愛を込めて提供させていただきます。私共の志とお客様に未永く愛していただくお店となるよう、想いを込めて「ラブベジタブル タナカピクルス ウイズヤン衆」と名付けました。北の大地・北海道からお届け致します。

【販売店舗】

■ 留萌本店 ■

〒077-0007 北海道留萌市栄町2丁目4-24
TEL 0164-42-0858

■ 札幌三越直売店 ■

〒060-8666 北海道札幌市中央区南1条西3丁目8
地下1F 食品売場内
TEL 011-222-8097

■ 増毛直売店 ■

〒077-0201 北海道増毛郡増毛町永寿町1丁目3-1
※夏季のみ営業
(4月末～10月中 土・日・祝日営業)

■ 恵比寿三越直売店 ■

〒150-6090

Love Vegetable Tanaka Pickles with ヤン衆
東京都渋谷区恵比寿4-20-7
地下2F フードガーデン内
TEL 03-5423-1111 (大代表)

株式会社 丸々 田中青果

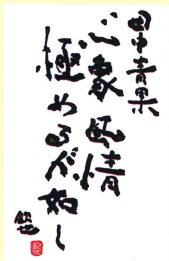
〒077-0007 北海道留萌市栄町2丁目3-21
TEL 0164-42-0858 FAX 0164-42-3978
IP 050-3539-2370

URL <http://yanshu-tanaka.co.jp>

☎0120-096-518

江戸期における日本人なら誰もが知る人物行雲流水を旨としその説法、人物像は知らなくても保存食として有名な“沢庵”。秋に採れる大根は一齐に収穫を迎え、当時も今も市場に出て余りある余剰分が出ます。これを干し塩漬けして保存性を高め、又、米糠を加えることでビタミン等の栄養素、旨味も増し、非常に理に叶った漬物として完成してお

私が漬物初志は常にこれまでもに引き合い、夫と伝統の様々な商品しました。その数々の独自れ、オリジナルに忠実な沢庵漬にも何度も挑戦し、今現在は、様々な制約のある中で、糠漬ではなくこの地の環境に合った漬け方に仕上げしております。北海道では晩秋に糞でつける大根漬が最もポピュラーな漬物の一つとしてあり、私共の沢庵は、北の大地にならった糞を用い、当社独自の漬け方により完成させて先代の名を一字あて、“常金漬”と致しました。



を作る時のここにあり、色々な素材あらゆる工技を用い、を作ってきたんな中での技術が生

春には香り豊かな山うど、ほとばしる瑞々しさのホワイトアスパラ、食感を楽しめる若摘みかぼちゃ、たわわに実るミニトマト、夏野菜の代名詞とうもろこし、実りの秋には色とりどりのじゃがいも、つややかな豆類、北海道の大地の恵みをどんな風においしくしてやるうか？そしてまた、これからどんな野菜と出逢うのだろうか？胸おどる毎日です。小さな小瓶には私の夢が、野菜達の可能性がいっぱい詰まっています。

michiko tanaka

やん衆にしん漬



やん衆の時代から北海道を代表する漬物。キャベツ・大根・身欠ニシンの糠漬。

やん衆鮭づけ



ニシン漬から派生した鮭のハサミ漬。一頃の流行で北海道の漬物の代名詞的な商品。白菜・キャベツ・大根等、野菜と独自のタレに漬けて旨味を引き出した昆布と紅鮭にて糠漬。

大根粕漬



北海道では晩秋に酒粕にて漬ける大根漬が有り、当社では地酒“国稀”の酒粕を用い、醤油に漬けた身欠ニシンを合わせる事により酸味をおささ美味しさを増します。

海鮮だいこん漬



ズワイガニ・数の子・タコ・ホタテ。北海道由来の海鮮を大根を割って昆布と輪切胡瓜と共に甘酢にて漬込みました。酢漬にする事で低塩度に仕上げました。

ハスカップ大根



(北海道) 初山別村でとれたハスカップの果汁果実を使った大根漬です。甘さと酸味が絶妙です。

辛子大根



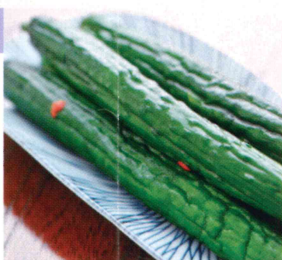
汐干大根を独自に仕込んだからし床にて漬けています。大根の辛みと相まって旨味を引き立てます。

白菜醤油漬



塩漬にし乳酸発酵させた白菜をさらに醤油こうじ床に漬け込む事により、日持ちも増し日を迫うことに風味も増していく造りとしています。

胡瓜焼酎漬



北海道に於ける漬物大会にて優勝した経緯を持つ漬物。故に北海道では広く家庭に親しまれているものです。浅漬ですが、低温保存にて日持ちも良く徐々に旨味を深めます。

汐干大根



低塩にする為、適使甘酢にて仕上げ、最もベーシックなクセのない大根漬です。

赤かぶ漬



函館近郊にて秋に収穫される赤かぶは、この地域では甘酢に漬け込むのが主流です。昔ながらの味わいです。

長いも醤油漬



北海道の長いもをじっくり時を掛けて何度も漬替えて素朴ながら深い味わいを出しています。

常金漬



日本を代表する漬物の大根糠漬は沢庵漬。私共では当社初代の名をあて北海道由来の糠漬にて常金漬としました。

michiko pickles collection's

旬の野菜のほとばしるみずみずしさ、歯ごたえはそのままに。ピクルスにした後も野菜の風味を逃さないよう、様々なピネガーをセレクトし、相性の良い甘さ=蜂蜜、天然糖で優しく漬ける。穏やかに時を経るとともに旨みを増す造りは『田中青果』の漬物づくりと同様です。

ミックスピクルス



人気の商品です

大根・ミニトマト・胡瓜・セロリ・人参の国産野菜をりんご酢・はちみつベースの濃い目のピクルス液で漬け込み、細かく刻み、マヨネーズ・オリーブオイル・クリームチーズと和えたり調味料的役割としてお使いいただけます。

胡瓜とセロリのピクルス



オールスパイスを効かせたきゅうりとセロリの万能ピクルス。クリームチーズと合わせたクラッカーに乗せたりサンドウィッチにも最適です。

長いものピクルス



北海道産長いもを香辛料を効かせたピクルス液で漬け込み、オレンジの風味とともにさわやかに仕上げられています。納豆とあえたり、和風にも洋風にも合わせやすいピクルスです。

ミニトマトのピクルス



国産のミニトマトを甘くスイートなワインベースのピクルス液で漬け込み、デザート感覚でヨーグルト、アイスクリームのトッピングとして、またパスタのかくし味にも。

セロリのピクルス



国産のセロリをレモンを効かせたさっぱりとしたピクルス液で漬けました。セロリの歯ごたえはそのままに、すっきりした味わいを楽しめます。

しめじのピクルス



正油を効かせた和風ピクルスです。生姜・にんにくの香り風味も豊か。生玉ねぎのライスとまぜ、サラダとして、また冷やっこのトッピングとして、使い方は多用です。

インカの日覚めのピクルス



北海道産の希少価値の高いジャガイモ“インカのめざめ”をワインピネガーベースのピクルス液で漬け込み、ワインのお供に最適な大人のピクルスです。



ギフト承ります。お値段ご用途に合わせてセットさせていただきます。お気軽にお問い合わせください。

