



再仕込醤油「那須のむらさき」と熟成した「伝承味噌」を使った「自然耕米」の焼きおむすびには「塩原かぶ」のお漬物を添えて。ふたを開けた瞬間、歓声があがる三色弁当は焼いてほぐした鮭、炒り卵、「高原ほうれんそう」のおひたしに、ゆでたにんじんやれんこんのピクルスを加えて彩り豊かに仕上げました。どちらも天然のぬくもりを感じる「赤松材の経木」がよい仕事をするお弁当です。

お弁当持って、どこへ行く？

よく晴れた日、那須塩原ブランドで作るシンプルなお弁当を持って、外へ。景色もごちそうにしながら、楽しいランチタイムの始まりです。

お弁当といえばやっぱりおむすび。化学肥料や農薬を極力使わず、カエルやドジョウ、イナゴなどが生息する自然の姿そのままの田んぼで実った「自然耕米」は食味の良い大粒のお米。炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいのでおむすびをはじめ、お弁当にぴったりです。4年の歳月をかけてじっくり醸造させた再仕込醤油「那須のむらさき」と麴の風味豊かな熟成味噌「伝承味噌」を塗って香ばしく焼き上げた焼きおむすびにして、昔なが

らの天然の包装材である「赤松材の経木」で包めば、シンプルなお弁当もたちまちごちそうに。また、木目が美しい経木の丸わっぱは殺菌性、通気性に優れているので、お弁当箱に最適。ふっくら炊き上げた「自然耕米」の上に色とりどりの具材をのせた3色弁当は、大人も子どもも大好き。ほんのりとした木の香りとともにぬくもりを感じさせてくれるお弁当です。

赤松材の経木



日本で古くから使われてきた経木。「赤松材の経木」は那須塩原の赤松を薄く削って作る天然の包装材です。適度な湿気を保ってくれる調湿の機能があるので、おむすびやごはんなど時間が経ってもしっとりおいしくいただけるのが特徴。環境にもやさしく、持続可能な社会を目指す今こそ使いたい品です。

那須のむらさき



2年間熟成させた本醸造丸大豆醤油を再び麴で仕込んだ再仕込醤油。主に中国地方で作られる醤油の醸造法を関東風に工夫した、まろやかながら力強い濃口醤油です。

自然耕米



作られる環境がお米の味そのもの。「自然耕米」は豊かな自然と那須疏水の清らかな水で育まれました。たい肥たっぷりの良い土づくりをはじめ、より自然に近い田んぼの管理など生産者の真摯な米作りの姿勢による付加価値の高いお米です。

田舎造り伝承味噌・特上传承味噌



地元の大豆と米、そして清らかな伏流水で作られた天然醸造の味噌。米麴のほか、珍しい大豆麴も使用。「田舎造り伝承味噌」は大豆と麴の量が同じ、「特上传承味噌」は大豆の1.4倍の麴使用と、いずれも麴の豊かなコクと甘みを感じる味わい深い味噌です。