今月のよかもん

＼ 気になる ／

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介

代々受け継ぐぬか床で作る！絶品ぬか漬け

代々受け継ぐぬか床で“ぬか漬け屋”を起業した若き社長がいると聞いてやってきたのは、中央区地行の「ぬか漬け おと家」さん。

大学時代に起業した若き社長が作る！山椒を利かせた独自の味わいが大人気！

コロナ禍の自粛生活で健康志向が高まり、発酵食品などで腸内環境を整える“腸活”という言葉をよく耳にするようになりました！中でも“ぬか漬け”は、腸の中でも強く生きる植物性乳酸菌が含まれていることから、“腸活”に効果的な食品として人気が高まっています✨

「ぬか漬け おと家」さんでは、先祖代々受け継ぐ“ぬか床”を使って漬けた旬の野菜やチーズなどの変わり種の“ぬか漬け”をいただくことができます🙂

さっそく一番人気の「ぬか漬けの詰め合わせ」をいただきました🥬アスパラや銀杏、セロリなど、12種類の食材がところ狭しと詰められており、ボリューム満点！山椒を利かせた独自の味わいが特徴の“ぬか床”で漬けられた野菜は、ピリッとしたアクセントがやみつきになります😭また、詰め合わせには、季節ごとに旬の野菜も入っています！5月は、筍や菜の花、ワラビが楽しめるそう🌰

次にいただいたのは、お酒のお供として人気の「たまごのぬか漬け」と「ぬか漬けチーズ」です！たまごは、口の中でほろほろと溶ける柔らかい黄身の食感がたまりません🥚また、ぬか漬けにすることで酸味に深みが増したチーズも絶品でした！！

そして、出前配達で根強い人気を誇るのが「ぬかそぼろおにぎり」です🍙甘辛く味付けされたぬかそぼろは、白米との相性バツグン！おやつにも、主食にもぴったりの一品でした✨

季節の変わり目は、体調を崩しやすいものです。おと家さんのぬか漬けでおいしく“腸活”してみてはいかがでしょうか🥕

「ぬか漬け おと家」は、大学在学中の2021年10月にオープンしました。もともと13年前に父が“ぬか漬けダイニング”を経営しており、幼いころから料理をすることが大好きだった私には、いつかあの味を復活させたいという想いがありました。そんな中、コロナ禍で大学の授業がオンラインになったことを機に、創業の計画を練り始めました。そこから約半年かけて、商品開発や開店準備、衛生管理の勉強を行いました。

福岡商工会議所には、創業前からコロナ禍で活用できる補助金の相談をしており、創業後は「博多うまかもん市」などのイベント出店でお世話になっています。

今後は、地域との関わりを今以上に大切にしながら、食品ロスなどの社会課題にも取り組んでいきたいと考えています。例えば、近くにある八百屋さんが課題として抱える規格外野菜や売れ残り野菜など、まだ食べられる野菜を活用して「ぬか漬け野菜スティック」などを開発したいです。

代々受け継ぐぬか床で漬けた自慢のぬか漬けです！ぜひお召し上がりください。

ぬか漬け おと家
福岡市中央区地行2-10-24
コンフォートベネフィス西新東101
TEL:092-202-8550
㊡11:00～18:00
㊡木・金曜日
※最新の営業日は、公式のインスタグラムからご確認ください。

公式インスタグラムはこちら

ぬか漬け おと家
店長 林 音初さん