



岩手

ふるさとの味ここにあり！
ものづくりにこだわった本物の味をお届けする
創業百余年の味噌醤油屋
「ハコシヨウ」手作りのお漬物

ハコシヨウ食品工業

ハコシヨウ食品工業（岩手県
花巻市湯口洗沢、箱崎陽介社長、
0198825・2229）は、明治18
年の創業以来、味噌・醤油の製造お
よび販売を開始し、現在は地元産
の野菜を使用した漬物製造販売を
主として事業を展開している。

看板商品であるきゅうりの漬物
「呑んべえ漬」は、きゅうりのパリ
パリとした甘辛い食味が食欲をそ
そる。やみつきになる辛さが際立
つ逸品で、辛党の方にはぜひお試
しいただきたい。しそのいい香り
でお箸がすすみ、辛みを和らげる
ためにお酒をもう一口…とやって
いるうちについつい飲み過ぎてし
まいそう。あたたかいご飯にのせ
ても、マヨネーズにあえても美味

しくいただける逸品である。

昨年12月に開催された漬物日本
一を決める「第5回T-1グラン
プ」の東北大会では、ハコシヨウ定
番の人気商品「味噌漬大根」に「呑
んべえ漬」のピリ辛風味、さらに
酒かすの甘みを加えた新商品「み
そ屋の甘辛大根」が「最高金賞」で
全国大会出場を決めた。ピリ辛さ
の中に甘みがあり2つの美味しさ
が楽しめる逸品で、こちらもパリ
パリとした食感であたたかい飯
に、おにぎりの具材に最適である。

ハコシヨウのお漬物はすべて手
作り。漬込みから包装までのすべ
てが手作業で行われており、ゆっ
くり、じっくり、丁寧に手間暇かけ
て生産している。素材にこだわり、

製法にこだわり、手作りに
こだわる愛情たっぷりりの
ハコシヨウのお漬物を是
非ご賞味いただきたい。

商品の注文など詳しく
はホームページにて(<http://hakosho.co.jp/>)



辛さがやみつきになる「呑んべえ漬」



T-1グランプリ東北大会で最高金賞「みそ屋の甘辛大根」