

2022 年 7 月 29 日

— 竹林を食に生かして山を守る！ —

田丸屋本店 × 季咲亭

放置竹林の竹(幼竹)をめんまにして食べてみんなで環境を守ろう！

「静岡めんま わさび味」を新発売

静岡めんまにわさび茎を加えピリ旨な佃煮に仕上げました

株式会社田丸屋本店（本社：静岡市、代表取締役：望月啓行、以下田丸屋）は、「静岡めんま わさび味」を発売します。田丸屋は 1875 年に漬物と佃煮の製造販売を始めました。わさび漬屋からわさびメーカーへ、2018 年にわさビーズ、2021 年に WASABBQ とわさびを通じて新たな食のトレンドを生み出し発信します。

放置竹林を食に生かして山を守る

全国で急拡大する放置竹林。放置竹林は一見しただけではわからず拡大スピードが速く追いつかないのが現状です。竹が伸びて放置される前に管理収穫できれば、竹害を減らすことに繋がる、食べることで環境が守られる。放置竹林の竹（幼竹）をめんまにして食べてみんなで環境を守ろう！季咲亭様が情熱を持ち取り組んでいる「静岡めんまプロジェクト」に共感し、放置竹林という地域課題の解決の一歩になりますように…この度、季咲亭様の協力により完成いたしました。



静岡県内の放置竹林



手作業で切り出した幼竹



塩漬け発酵し「静岡めんま」に

季咲亭様の取り組み：静岡めんまプロジェクト

<https://kisakutei.com/menma/>

放置竹林の幼竹を採取▶洗い加工処理

▶塩漬け発酵▶季咲亭の技術でめんまに



〈商品概要〉

1: 商品名・内容量・価格・賞味期限

商品名	内容量	価格	賞味期限
静岡めんま わさび味	100g	税抜：700 円 税込：756 円	常温 4 ヶ月

2: 商品特徴

- ・国産ならではの歯ごたえと色が楽しめます
- ・そのままおつまみに、ごはんのお供にもおすすめです
- ・しょうゆのまろやかなコクとわさび茎の辛味を活かしてピリ旨な佃煮に仕上げました

3: ターゲット

- ・SDGs を意識している方
- ・環境保全に興味のある方
- ・国産のめんまを楽しみたい方

●本件のお問い合わせ先

株式会社田丸屋本店 / 営業企画室・広報 / TEL:054-258-1115