

久しぶりの100点満点が 出ました!



食べなきゃ人生
損するレベルです



1位

銀座やまう 茗荷たっぷり しば漬

購入価格 594円 / 100g

20gあたりの
値段
118.8円

20gあたりの
カロリー
7.0kcal

20gあたりの
食塩相当量
0.7g

検証班一同大絶賛でした!

3 香り

20
20

赤シソの雅な香りと花ミョウガの爽やかな香りに、茎ミョウガがもつ香味野菜の香りが合わさって、嗅覚でも幸せを感じられます

2 素材の風味

20
20

キュウリ、ナス、赤シソ、花ミョウガと茎ミョウガの風味がしっかり感じられるのにバラバラにならず、しば漬としてスツと入ってきます

1 おいしさ

30
30

花ミョウガと茎ミョウガが、キュウリとナス本来の甘みを引き出しています。赤シソと梅酢の酸味、みりんの甘みのバランスも絶妙!

合計点

100
100

ナスとキュウリはもちろん、ミョウガのおいしさを教えてくれるしば漬。ぜひ一度は食べてみてください!

5 リピート度

10
10

20gあたり約120円でも、確実に幸せになれるなら安いもの。満足度がとても高く、センスがよいパッケージで贈り物にも最適!

4 歯ごたえ

20
20

はじめはコリコリ、食べるうちにシャキシャキに感じられる複雑な歯ごたえに、漬ける前の水切りなど下準備の丁寧さを感じます

キュウリとナスの存在感、ミョウガのうま味どこを取っても100点満点!

パッケージを開けた瞬間から漂う赤シソの香りに期待が高まり、食べたら想像をはるかに超える味わいに驚きました。控えめな梅酢の酸味と塩みがミョウガ、赤シソ、ナスのうま味を引き立てており、具材の歯ごたえをしっかりと感じられる切り方と漬け具合も絶妙です!

たっぷりでも辛い
ミョウガにワザあり

風味豊かな花ミョウガと、シャキとした食感の茎ミョウガをうまく使い、香り豊かなのに辛すぎない絶妙な味を創り上げています。まずはそのまま食べてみてください! ご飯のおともにも最適です!



識者のポイント①

赤や緑のしば漬は赤シソの量が決まります

しば漬は塩もみした野菜を下処理した赤シソで漬けます。赤シソが多いと赤くなり、少ないと緑色になります。酢を入れるとポリフェノールの作用で鮮やかな赤になりますが、着色料を使っていることもあります。

この戦略がうかがえます。こういいうお店の製品は、オシヤレだけど味はそこそこなケースもままあるもの。そんな予想を覆し、久々の満点を獲得したのがこのしば漬です。ミョウガと赤シソが溶け合った香り、キュウリとナスのうま味と歯ごたえ、後味を彩るみりんのほのかな甘み、どこを取っても「おいしい」以外ありません。京都の老舗漬物専門店の上をいく味わいでした。家に常備したいし、親しい人にも配りたい。そんな気にならせてくれるしば漬です。

京都の老舗漬物専門店の
上をいく味わいでした

「銀座やまう」は、東京都の歌舞伎座横にある漬物専門店。函館の松前漬や大江戸福神漬といった伝統的な漬物から、クリームチーズのわさび漬といった新しい漬物までを扱う「全国の漬物のセレクトショップ」という印象です。店舗には漬物と甘味のカフェもあり、漬物のパッケージからもインバウンドや若者狙いの戦略がうかがえます。