



コピーライター
近藤 マリコ

コピーライター、プランナー、コラムニスト。工芸・着物・伝統芸能、職人の世界観、現代アートや芸術全般、日仏文化比較、紀行文などのテーマを主に手掛ける。やっとかめ文化祭ディレクター。

一目置かれる名古屋の手土産セレクション

企業訪問をする際に、気の利いた手土産を持っていけたら、相手に喜んでいただけるだけでなく、そのセンスの良さに好感度アップという効果もついてきます。シーンに応じて使えるさまざまな名古屋の手土産を紹介します。

vol.4 | 大和屋守口漬總本家

愛知伝統の漬物を、社食ランチのお供に贈る。

このほかにも…



いろどり 1個216円～303円(税込)

みりん酒粕にはちみつを加えた粕ごと食べられる守口漬と奈良漬。適量サイズで、食べやすく切っているので洗わずに蓋を開けてそのままテーブルに出せる。思わず手にとって見たくなるパッケージデザインも秀逸。



チーズ味淋粕漬・チーズ味噌粕漬 各1,080円(税込)

クリームチーズをみりん粕に漬けたものと、みりん粕・酒粕・信州味噌に漬けたもの。伝統の技術を現代的にアレンジしたヒット商品。お酒の好きな方なら、ワインとセットにして贈るのも一興。

大和屋守口漬總本家

中区栄3-15-1
052-251-0431
営業時間：9:00～18:00
定休日：日曜・祝日
<http://www.moriguchizuke.co.jp>



守口漬生ふりかけ
(守口漬生ふりかけ、守口漬+金ごま入り、守口漬+生姜奈良漬入り、守口漬+生姜・ごま入り、守口漬+瓜奈良漬入り)
取扱店舗：百貨店および直営店、名古屋駅グランドキオスクなど
5種類入り：1,080円(税込)

最長180cmになることもあるという伝統野菜の守口大根は、木曾川河畔で育てられています。この長い大根を二度塩漬し、さらに酒粕で二度漬け込み、仕上漬をもう一度ほどこして作られるのが、守口漬と呼ばれる漬物です。種まきから数えると足掛け3年の歳月をかけ、べっこう色に染まるまで丁寧に職人の手がかかけられます。細くて長い大根が樽に丸く詰められた画像を一度は目にすることがあるでしょう。

愛知伝統の漬物が画期的な変貌を遂げて、ポップなデザインと共にお土産売り場に登場したのは、2013年のことでした。酒粕をきれいに拭き取って、大根は細かくカットされ、生ふりかけという名前でも特徴である守口漬は、大根を切らずにそのまま提供することが、大和屋の常識だったため、生ふりかけ商品化は社内で反対意見が出るなど、かなり難航したのだそう。その試行錯誤のおかげで、個食時代に合わせた商品は、大ヒットとなったのです。社員食堂のある企業や、お弁当を食べる習慣のある事務所への手土産に、個包装で食べきりサイズのお漬物はきつと喜ばれると思います。