

栃木が誇る国産唐辛子 栃木三鷹

鉄釜一味



鉄釜七味





栃木三鷹(さんたか)とは

栃木三鷹は、1955年(昭和30年)に吉岡源四郎が品種改良を重ね、開発に成功した品種です。

当社だけが種を持つブランド品種であり、鋭い辛みと芳醇な香り、目を奪われる鮮紅色が特徴の国産唐辛子です。



かつて栃木県大田原市では年間5000トンも生産され4000トン以上を輸出し、当時の日本の輸出産業を支えました。



香り旨し 焙煎唐辛子

こだわりの直火焙煎

独自の鉄釜による焙煎技術は、温度管理や時間調整を幾度となく繰り返し、ついに辿り着いたこだわりです。

香りや豊かな風味がプラスされ、品種由来の旨味も合わさった品質は、自信と誇りをもって提供できる逸品です。

食卓へ安心・安全を

唐辛子専門メーカーの誇り

一味唐辛子は栃木県大田原産の栃木三鷹を100%使用。

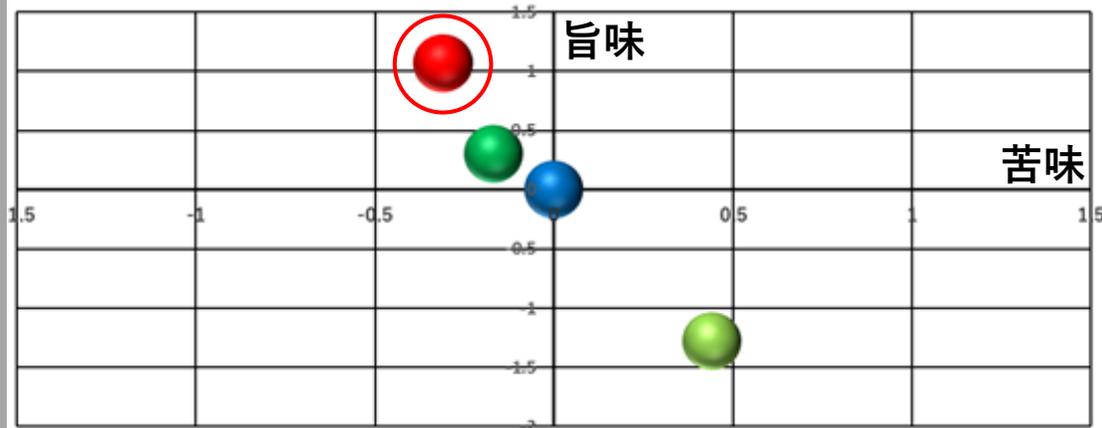
契約農家さんが丹精込めて育てた安心の国産唐辛子、それが栃木三鷹です。七味唐辛子は栃木三鷹に加え、その他原料もこだわり抜いて厳選された国産素材です。



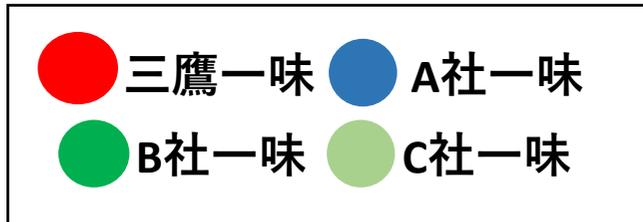
こだわりが生む旨さ

数値で見える確かな**違い**

市販の一味当社製品の比較（先味苦味と旨味の関係）



栃木県産業技術センター様提供



味についての違いは分析データにも証明されたものであり、他社の唐辛子製品に比べて旨味が強く先味苦味が弱い
ため、料理の味を邪魔することなく引き立てます。

鉄釜一味



鉄釜七味



缶入10g 650円(税込)

小袋10g 420円(税込)

昭和37年撮影の大田原市『赤い絨毯』



この隆盛を取り戻すための活動を続けていきます