



▲ 朝倉粉山椒を石臼で挽く辻田社長



▲ 左から極上七味・名代柚七味・石臼挽き粉山椒

辻田社長から

今年は初心にかえて
ゼロからやってまいります

との決意のこもった言葉を
いただきました。

こだわりスポット よみあげた! vol.6

ほんまもん 「和風香辛料 やまつ辻田」

皆さん、かつて堺市中区福田は唐辛子鷹の爪の一大産地だったことはご存知でしょうか。時代と共にその景色は無くなりましたが、唯一まだ西高野街道沿いの歴史あるその地に明治35年（1902年）創業の老舗和風香辛料専門店の『やまつ辻田』がございます。

和風香辛料といえば、七味唐辛子や山椒、柚子胡椒などが周知されておりますが、やまつ辻田さんで取り扱われております香辛料は、4代目当主である辻田浩之社長が絶滅に瀕していると言っても過言ではない希少価値の高い国産「鷹の爪」に拘り、山椒や柚子などの他の材料も厳選された高品質なものを使用され、115年を超える伝統の味を守り受け継がれておられます。

私が、やまつ辻田さんの商品に初めて出会ったのは、某百貨店での夏の催事場。もともと七味唐辛子が大好きな私は、キリッと冴えた香りに思わず足を止めてしまいました。催事場では、辻田社長自ら季節に合わせた調合を上演されます。使用する材料にもそれぞれ旬が違うので季節によって、それぞれその配合によって違う風味になるようです。一般的に香辛料は脇役となりがちですが、やまつ辻田さんの和風香辛料は少し加えるだけでお料理の味がグツとひき立ち、格段に美味しくなる優れたものです。辻田社長は大阪のみならず遠方の催事にも出向かれ、

これ以上ない粉を作るという熱い思いを込めてお客様へ丁寧にご説明されます。ほんものを伝えるには、やはり手間も時間もかかるけれど自ら伝道師となり今まで積み重ねて来られたようです。今では各方面の老舗料理店でも使用され、またテレビや雑誌取材も多数受けておられます。昨年9月には関西テレビより「ドン!」とよりの人間国宝にも認定されました。

今回取材させていただき、更なる美味い食べ方を紹介いただきましたので一部ではありますが写真と共にお届けいたします！是非、お試しく下さい。

(株)林田順平商店 利守 由佳理



和風香辛料 堺 やまつ辻田

営業時間：9:00～17:30

※予約注文のみ対応
ゲストルーム「道」は
12時30分～16時30分
前日16時までに電話予約

定休日：土日祝日はお休み
住所：〒599-8241 大阪府堺市中区福田280

TEL：072-236-1223 FAX：072-234-4826
HP：http://www.yamatsu-tsujita.com/
(商品取扱百貨店などHPよりご確認ください)



バラアイスに
有機金すり胡麻を
たっぷりかけて

うす塩
ポテトチップスに
粉山椒

アナゴ寿司に
粉山椒と
柚子胡椒

すき焼、
溶き卵の中に
七味唐辛子を
混ぜて

04 飛翔会

研修会の実施

3月1日(金)

当会3月度事業として、親睦ゴルフコンペが『大和高原カントリークラブ』に於いて、当会々員ほか9名の参加にて行われ、ダブルペリアハンディ戦で山谷泰輔氏(ヤマキインテリア株)が優勝した。

また、今回はプロゴルファーの岩山公彦氏によるラウンドレッスンも行われ、本年改定された新ルールの解説や夫々プレーの改善につながる指導を受けた。



新年号 新春恒例お年玉クイズの答え

いのしし
答え：亥

多数のご応募ありがとうございました。

正解された81名様の中より厳正な抽選を行い、**5名様へ超豪華高級和牛**を発送いたしました！
なお当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

中古車・車検・キズ直しお任せ下さい！
安全を願い、お客様のカーライフをサポートする

昭和シェル石油株式会社特約店
株式会社 オクヒラ
木材団地前店

〒587-0042 堺市美原区木材通4-9-24
TEL.072-362-5063

しゅんえんりょうり
旬字料理 扇

営業時間
AM 11:30～PM 2:00 (予約制)
PM 5:00～PM 9:00
定休日 月曜

●会席料理
●河豚料理
●鍋料理
●仕出し料理
●お弁当

各種コースをご用意できます。
時間・曜日・ご予算等お気軽にご相談ください。

〒587-0002 堺市美原区黒山104 072-362-0880