

SHICHIMI

JAPANESE TRADITIONAL SEASONING





根元 八幡屋礒五郎

創業1736年

五感を刺激する七つの香と旨味

江戸の昔から愛される

八幡屋礒五郎の七味唐からし

多くの家庭の食卓を彩ってきた

日本を代表する名物です

八幡屋礒五郎 厳選の七つのスパイス

SELECTED SEVEN SPICE OF SHICHIMI



七味唐からし

八幡屋礒五郎伝統の七種のブレンドスパイス



蕃椒 [バンショウ]

七味唐からしの命となる「唐辛子」



白薑 [ビャクキョウ]

辛味やさわやかな芳香の「生姜」



紫蘇 [シソ]

食材そのものの味を引き立てる「紫蘇」



山椒 [サンショウ]

痺れるような辛さと香りの「山椒」



陳皮 [チンピ]

乾燥させた「温州みかん」の成熟果皮



胡麻 [ゴマ]

香ばしさを辛みをまろやかにする「胡麻」



柚子 [ユズ]

香り高い日本産「柚子」果皮を贅沢に使用



八幡屋礒五郎

長野県北部に位置する「飯綱町」。北信五岳の一つ、飯縄山の麓に八幡屋礒五郎の農場兼牟礼工場が広がります。昔から変わらぬ味を追求するため、原料の一部は自社農場で栽培。唐辛子をはじめ素材そのものについてスタッフ一人ひとりが学び、手をかけ、目をかけ、心をかけた商品をお届けいたします。



製造

自社農場で刈り取った唐辛子や、近隣の提携農場から仕入れた原料を、ホールのまま加工していきます。手作業で丁寧に洗浄し、乾燥させた素材を焙煎することで、辛み、風味、香りがアップ。手間を惜しまず、厳選された素材の良さをより一層引き出します。その後、素材の粒度を揃えて粉碎し、味の均一化を図りながら攪拌。創業当時から受け継がれている秘伝の配合をもとに、その時々素材の状態や気候などの条件をふまえ、素材と向き合った丁寧な調合をしています。製造工程のすべてで目視確認を徹底し、安心・安全・信頼の商品を作り続けています。

品質管理

厳格な品質管理基準のもと、細かく異物・培養検査を行い、安全性の確保には絶対の自信を誇ります。専用の機械を使って辛さを数値化し、辛みのコントロールも徹底しています。

KSキッチン

七味唐からしの素材や手法を生かしたチョコレート、マカロン、生姜糖はKSキッチンで手作り。辛さと甘さが絶妙のバランスで、何度でも食べたくなる魔法の味わいです。



店舗紹介



八幡屋礒五郎 本店

1736年に善光寺門前にて創業し、1952年に現在の位置に店を構えました。全商品の販売、お好みの七味配合サービス、スパイス・ジェラートなど、ここでしか味わえない八幡屋礒五郎が体験できます。



横町カフェ

横の小道を抜けるとひっそりと佇む隠れ家空間。七味唐からしの伝統とスパイスの新しい美味しさ、信州の風土を感じられるメニューを多彩に取り揃えております。



MIDORI 長野店

駅ビルMIDORI長野店2階

信州おみやげ参道"ORAHO"エリア内

2015年3月に長野駅ビル「MIDORI長野店」にオープン。

本店同様に七味の配合サービスもございます。



軽井沢店

しなの鉄道軽井沢駅3階 しなの屋KARUIZAWA 内

2020年9月に、しなの鉄道軽井沢駅3階にオープン。

本店同様に七味の配合サービスもある他、軽井沢店限定商品も取り揃えております。





七味唐からし

[14g]

古来不変、独特の製法により調味したものが当社の七味唐からしです。秘伝の調合により香りの中にも辛さが引き立ちます。創業以来愛され続ける定番商品です。

使用素材：唐辛子・陳皮・黒ごま・柚子・紫蘇・山椒・生姜

使用例：麺類、炒め物、スープ



ゆず七味

[12g]

香り高い上質な国産柚子果皮を贅沢に使用した《ゆず七味》です。

料理にひと振りすると、柚子の香りが広がりおいしさが一層引き立ちます。

使用素材：唐辛子・柚子・陳皮・黒ごま・白胡麻・紫蘇・山椒・生姜

使用例：揚げ物、炒め物、鍋



焙煎一味

[12g]

厳選した「国産唐辛子」をこだわりの製法で焙煎・粉碎した《焙煎一味》。

辛さとともに香ばしさが際立ち、食欲をそそります。

使用素材：唐辛子

使用例：パスタ、BBQ、ピザ

※本製品はごまを使用する工場で製造しております



七味ガラム・マサラ

[12g]

当社がつくるガラムマサラは香ばしい香りを大切にするために、従来の七味の焙煎技術を応用しました。エスニックな味わいに変えたい方にオススメです。

使用素材：唐辛子・クミン・コリアンダー・ブラックペッパー・クローブ・シナモン・陳皮
使用例：カレー、ハンバーガー、ポテト

※本製品はごまを使用する工場で製造しております



BIRD EYE

[12g]

小鳥の眼のような小粒のアフリカ原産唐辛子バードアイの一味です。八幡屋儀五郎シリーズの中では一番辛い唐辛子です。刺激を求める方へキレのある辛さが人気です。

使用素材：唐辛子
使用例：辛くしたいものすべてに

※本製品はごまを使用する工場で製造しております



拉麺七味

[12g]

ラーメンと相性の良いブラック&ホワイトペッパーにオニオンのコクと香り高いゆず、青海苔を加えました。麺やスープにふんわりと絡み味を引き立てます。

使用素材：黒胡椒・白胡椒・柚子・ガーリック・唐辛子・オニオン・青海苔
使用例：餃子、拉麺、肉料理

※本製品はごまを使用する工場で製造しております



七味ごまふりかけ [60g]

七味唐からしに胡麻を配合しました。胡麻の香りと七味のピリリとした辛さは、ふりかけるだけでお料理をぐっと引き立てます。

使用素材：白胡麻・砂糖・七味唐辛子・黒胡麻・醤油・食塩・魚醤・発酵調味料・昆布エキス・オリゴ糖（原材料の一部にごま、大豆、小麦を含む）

使用例：ご飯、麺、サラダ

※本製品製造工場では、乳成分、卵、そば、落花生、かに、えびを使用した製品を製造しております



梅七味ごまふりかけ [60g]

七味唐からしとごま、そこに梅肉を絡めさっぱりとした食味に仕上げました。ご飯のふりかけとして、また和風の味付けにおすすめです。

使用素材：白胡麻・砂糖・七味唐辛子・黒胡麻・醤油・食塩・魚醤・発酵調味料・昆布エキス・オリゴ糖・乾燥梅肉（原材料の一部にごま、大豆、小麦を含む）

使用例：ご飯、麺、サラダ

※本製品製造工場では、乳成分、卵、そば、落花生、かに、えびを使用した製品を製造しております



ひとふり袋 [0.2g×50袋]

七味唐からしを個包装にした使い切りタイプとなっていますので、携帯用として重宝します。レストランなどではお膳に乗せて一食分を提供できます。

使用素材：唐辛子・陳皮・黒ごま・柚子・紫蘇・山椒・生姜
使用例：ランチタイム、パーティー、BBQ など

カスタムブレンドPRO

オリジナルブレンドのジャパニーズSHICHIMIの開発が可能。メニューに合わせて配合を一から考えることができ、国内ではすでに150以上ものレストランがオリジナルの七味を作っています。ラベルも自由にお作りいたします。



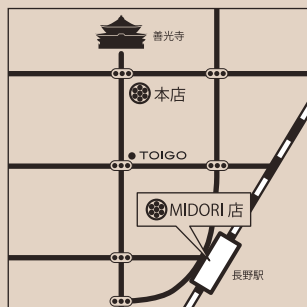
アニバーサリー缶

七味唐からし缶の蓋へお名前、店舗・企業名を入れたサービス。気軽に辛みと風味がプラスできる七味唐からは、和洋中間わず様々な料理と相性抜群です。飲食店の卓上用、企業の記念品、個人のお客様の記念用としても承ります。



YAWATAYA ISOGORO FOR THE WORLD

全世界の食卓へ



長野駅より徒歩 20分



新幹線にて約 90分
東京—(約60分)—軽井沢—(約30分)—長野



本社

充填・包装、缶製品の仕上げや各種製品の詰め合わせ、商品の仕上げを行う柳町工場、八幡屋礒五郎のスイーツを手がけるKSキッチンも併設されています。

WWW.YAWATAYA.CO.JP

本社 & 工場：
長野県長野市柳町102-1

牟礼工場：
長野県上水内郡飯綱町牟礼2001-1

本店：
長野県長野市大門町83

横町カフェ：
長野県長野市大門町86-1

MIDORI 長野店：
長野県長野市南千歳1-22-6

軽井沢店：
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178

E-MAIL：
shichimisince1736@yawataya.co.jp

※商品に関するお問い合わせは、別途メールにてどうぞ。



根元 八幡屋礒五郎

YAWATAYA ISOGORO