

現代風なアレンジによる「会津型」の新たな可能性。世界へ羽ばたく喜多方発アクセサリー



環境配慮紙でチャームを作る「AIGRA」。2021年の「おもてなしセレクション」では金賞を受賞し、「美しいサステナブル商品」と外国人審査員から絶賛されました。



会津型「桐」がモチーフ

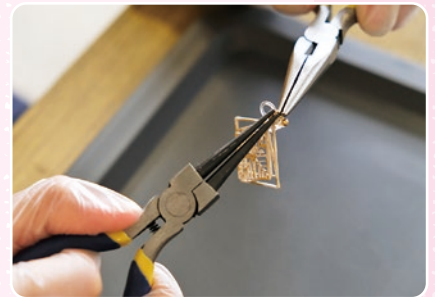


会津UV漆を使った「AIGRA 塗-nuri」

Story12

アイグラ AIGRA [東京都/喜多方市]

〒100-0001 東京都千代田区鍛冶町2丁目4-5
オオタニビル4階
https://www.uniform-net.jp/aigra/



組立を喜多方市の就労支援施設で行うことで、地元の雇用促進につなげていくことを目指しています。

県内で創業した衣料品販売会社の社長・荒川^{あらかわひろし}広志さんが、着物の柄を染めるための喜多方の染型紙「会津型」に出会ったのは今から4年前のこと。荒川さんは会津型のデザインに魅了され、その素晴らしさを広めようと、型の模様を現代風にアレンジしたアクセサリーブランド「AIGRA」を立ち上げました。今年1月には「会津UV漆」を用いた新商品を会津若松市の企業と開発し、海外も視野に入れた商品展開を進めています。「AIGRAとの出会いを機に、рутツである喜多方に足を運んでもらえればうれしい」という荒川さん。会津型を通してふるさとを元気にしたいと夢を語っていました。

焼きたけのこのナムル

エネルギー
64kcal
(1人分)

材料 / 2人分

ゆでたけのこ …1/2本(120g) 豆もやし…30g
菜の花…30g にんにく…1かけ
しょう油・酢…各小さじ1 ごま油…小さじ2
A 鶏がらスープの素…小さじ1/2

作り方

- 1 たけのこの穂先はくし切り、根元は1cm幅のいちょう切りにする。
- 2 菜の花は3cm幅に切り、茎の太い部分は1分半、葉の部分は30秒ゆで、冷水にとり水気を切る。豆もやしは1分半ほどゆで、水気を切る。
- 3 フライパンにごま油の半量を入れて中火でたけのこを炒め、焼き目がついたら②を加えて中火でさっと炒める。
- 4 すりおろしたにんにくと混ぜ合わせたAを加えさっと炒める。
- 5 火を止め、残りのごま油を加えて混ぜ合わせる。



クックパッド福島県公式キッチン
「はら食っち〜な ふくしま」で
レシピ公開中



たけのこ

[収穫時期: 3月~5月]

たけのこは不溶性食物繊維のセルロースが豊富です。糖質や脂質の消化吸収を遅らせて便通を促すため、大腸がんや生活習慣病の予防にも役立つといわれています。

桜の聖母短期大学・食物栄養専攻の学生の皆さんが考案したレシピをご紹介します