

ストールなど大判のもの以外に、バッグや手袋、帽子など普段使いしやすいアイテムも。「いいもの持っているね」と言われるようなものを作りたいと、ニットの概念を超えた新たな挑戦を続けています。

昔ながらの技術を使った
多彩な色とデザインの商品で、ニットの面白さと
可能性を引き出したい。

ふくしまモノ語り



Story10

ジャガード編みの小物

[伊達市]

圓株式会社 大三 ☎024 (577) 0337
伊達市梁川町字東土橋23
<http://www.dysun.co.jp>

「細かな柄を糸で表現するのは大変でした」と語る代表取締役社長の三品清重みしなせいじゅうさん。試行錯誤を重ねながら、糸の種類や太さで表情を変えることで、独自の商品を作り出してきました。「作っている人が面白くないと面白いモノができない」と、ニット以外の素材と合わせた商品の開発も始めています。

1967年にニット製造が盛んな伊達市で創業した(株)大三。受託製造を中心にしながら、「いつかは自社ブランドの確立を」との思いを持っていました。県の事業を活用して2015年、テキスタイルデザイン※会社とのコラボを実現し、自社ブランド『NIJJI IRO Camp』が誕生しました。



ボタンなどのパーツにも同じ糸を使うことで統一感を出せるため、製造から縫製まで、できる限り自社工場で行っています。

※衣類や雑貨などのアイテムに使用する布の柄をデザインすること

白菜とタラのレンジ蒸し

エネルギー
116kcal
(1人分)

材料 / 2人分

白菜…1~2枚	【調味料】
タラ切り身…2切	しょうゆ・酢…各大さじ1
にんじん…1/4本	レモン果汁…小さじ1/2
しょうが…1/2片	酒…大さじ1強
長ねぎ…10cm	ごま油…小さじ1

作り方

- 白菜は3cm幅に切り、葉と芯に分ける。
- にんじんは短冊切り、しょうがは千切り、長ねぎは斜め薄切りにする。
- 耐熱皿に白菜の芯を敷き、タラの切り身をのせ、その上に白菜の葉と②をのせる。
- 調味料を全て混ぜて③に回しかけ、ラップを掛けて電子レンジで3~4分加熱する。



※写真は1人分

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



白菜

[収穫時期: 10月~2月]

福島名物の円盤餃子にも使われる白菜。緑が濃く繊維のしっかりした外葉、葉先の食感やコク、中心に向かい黄色味があった柔らかな葉、芯の甘さなど、部位ごとに違った食感や味を楽しめます。

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