



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。



一面黄金色の景色。たわわに実り、収穫の時を待っています



宮城のお餅で1年を始めませんか



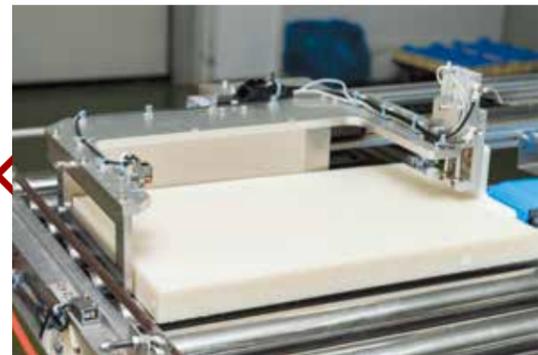
固めた餅を切断する機械の全景



箱詰めするスタッフさん。丁寧に梱包され、店舗へと届けられます



成型されたお餅。スリットを入れ、2段階で切断していきます



1枚8kg。切り餅にすると約150個分とのこと



70kgの杵で、130~140回つき続け、なめらかな食感に



低温保管・精米をしたお米

古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県産みやこがねもち米使用 「ぷっくり切り餅」

寒くなってくると食べたくなるのが、お餅。古今東北の「ぷっくり切り餅」は、宮城県産のブランド米、みやこがねもち米を使った自慢の逸品。お米本来の甘さと、なめらかな食感が、食卓に集う人々の心を掴みます。今回は、作り手インタビューのほか、お餅を年中楽しめるアイデアレシピもいくつかご紹介。ぜひお試しください。

東北のお米で東北のお餅を

10月4日アイリスフーズ岩手工場を訪ね、アイリスフーズ東北・北関東支店の支店長を務める仲林大輔さんと工場長の千葉晃さんにお話を伺いました。



アイリスフーズ岩手工場 工場長の千葉晃さん。おすすめの食べ方は「ケチャップとマヨネーズをのせて焼き、ピザっぽく」

革新的技術でおいしさ際立つ

ぷっくり切り餅に使っているみやこがねもち米は、宮城県で栽培されたこがねもち米。甘さとコシの強い品種として知られています。千葉工場長は、お米のおいしさをより引き出すために精米と杵つきが重要だと教えてくれました



アイリス岩手工場のみなさん。機械化が進んでいる一方、どうしても人の手が必要な工程はスタッフの力が不可欠



アイリスフーズ東北・北関東支店 支店長 仲林大輔さんは「東北地方は餅の食文化が根付いた土地だと感じます」と話します

「岩手工場には、精米工場がある巨理から毎日のお米が届きます」と仲林さん。震災復興、雇用創出、農業支援を掲げ、東日本大震災後に精米やパックご飯、餅商品を作り始めたとのこと。精米を行っている巨理工場は、そのために新しく建てたそうです。「その土地のもち米を使ったお餅は全国各地にあります。宮城でも地元のお米を使ったお餅を作りたいと思い、開発に至りました」と話してくれました。

「お米は生鮮食品と考え、玄米の保管から精米まで一貫して15度以下の低温状態で行っています。また、杵つきの回数も品種ごとに研究し、なめらかな食感になるよう工夫しています。新鮮なお米でつくったお餅を、ぜひご家庭で召し上がっていただきたいですね」

年中楽しめるアイデア料理

お餅は冬のものと思いがちですが、実は季節を問わずいろいろなメニューで楽しめます。小さく切っておこの具材にしてみたり、縦に4等分に切って電子レンジ（600W）で約30秒温めたものをきんぴらごぼうの具に混ぜてみたり。1cm角に切って、トマトやチーズ、バジルソースと一緒に餃子の皮にくるんで揚げれば、イタリアンな揚げ餅餃子になります。ぜひぷっくり切り餅を使っていろいろな食べ方で一年中ご賞味ください。

いつでも!どこでも!古今東北商品が楽天市場で購入できます!

楽天市場「古今東北」Webサイト <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画・ギフトもご用意しております。

こちらからチェック!



「ぷっくり切り餅」はコープあおもり、青森県民生協、みやぎ生協、コープふくしまの店舗で購入できます。共同購入の取り扱いはありません。
※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821



宮城県産みやこがねもち米使用
ぷっくり切り餅
400g
【本体価格】498円+税