



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。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 三陸産昆布・三陸産鰹節使用 「三陸のだし香るつゆ」



「三陸産昆布・三陸産鰹節使用  
三陸のだし香るつゆ」  
400ml  
【本体価格】480円+税



1/三陸産の鰹節、岩手県産の昆布と椎茸を使用。  
2/機械ではできない、昔ながらの職人の五感を活かしたダシづくり  
3/瓶詰めされた「三陸のだし香るつゆ」。店に並ぶまではあと少し  
4/秋田杉をつかった木桶が並ぶ。表面に、ふつふつと気泡が現れる。麹菌が生きている証拠だ  
5/岩手県出身の萬鉄五郎と縁のある佐々長。店のロゴは萬氏が考案したもの

今回紹介するのは「三陸のだし香るつゆ」。岩手県にある明治39年創業の味噌・醤油店「佐々長醸造株式会社」が、東北の材料にこだわってつくった、「古今東北」ならではのつゆです。

### 木桶で熟成させた 本醸造醤油

つゆは、「かえし」と「ダシ」でつくられます。その「かえし」



工場長の畠山一さん。長年培った経験と感覚がダシの味を支える

の材料となる醤油には、岩手県産丸大豆と岩手県産の小麦を使用。創業以来変わらない、木桶をつかった天然醸造の方法でつくるため、麹菌の力でじっくりゆっくり発酵させていきます。「蔵全体が木桶のようなもの。天井の黒ずみも麹菌です」と佐々木洋平専務。暑すぎる時以外は極力自然の温度で熟成させていくのだと、話してくれました。

### 職人の技が光るダシ

「ダシ」には、かつお節と昆布、シイタケの旨みがいきています。かつお節は直火で煎った宮城県気仙沼唐桑産の三陸節のみをつかい、「削りたてのものが2、3日で届くので、香りがよかったですよ」と工場長の畠山さんも満足げ。昆



佐々木専務。「百貨店用に、高級感ある包装のプレミアムバージョンもあります」

を求めて、蕎麦屋やコーヒー店など、県内外から人々がやってくるといいます。

### 種類、料理の引き立て役に

震災では工場の壁が壊れるなどしたという佐々長醸造株式会社。東北の材料をつかった商品で、東北の魅力を発信しようとする古今東北の理念に共感し、このつゆを生み出すに至りました。「麺類をこよなく愛する人はもちろん、料理にこだわる人にも是非試していただきたいです。最高の引き立て役になってくれますよ」

これからの暑い時期に出番の多い麺類のつけ汁はもちろん、さまざまな料理のパートナーとして幅広く活躍してくれることでしょう。



伝統の味を守り受け継ぐ職人たち

布とシイタケは岩手県産です。材料の質や状態によってダシの取れ方は異なり、味の調整は一筋縄ではいきません。1時間で終わることもあれば3時間かかることもあります。「ダシを取るかくはん作業ができるのは八重樫さんという職人だけ。味をみてOKを出せるのは、40年以上ダシに関わっている工場長だけです」と佐々木専務。「職人だからこそ為せる技があります」。機械に頼らず人手をかけてもおいしいものをつくりたいと熱く語ります。

### 早池峰霊水を使用

全工程でつかわれる水は、全て日本百名山「早池峰山」の地下水です。先代の社長が掘り当てたという地下水は、雪解け水が長い年月をかけてろ過され、湧き出た貴重な水。ミネラル分を豊富に含み、クセのない味と、まろやかな口当たりが特長です。この水をつかいはじめて醤油や味噌にコクが出ておいしくなったと、古くからのお客さまにも好評だとのこと。湧水

古今東北商品が楽天市場で購入できるようになりました！

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！



「三陸のだし香るつゆ」は以下の生協各店舗と共同購入・個人宅配で購入が可能です。  
みやぎ生協、コープふくしま、青森県民生協、コープあおもり

※一部店舗で取り扱いのない場合がございます。

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