



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合いを重ね、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・イカ使用 「しゃきつと松前漬け」

三陸産昆布・イカ使用  
しゃきつと松前漬け  
[本体価格] 190g 398円  
共同購入専用

※店舗用はg売り(不定量)



りらく 2019年5月号



三陸の海が育んだおいしさを、ご家庭でぜひ味わって



一晩つけ置きしていたものを、袋詰め前に人の手で底から返し、味を均一にします。調味液、人参、昆布、大根、イカ、唐辛子をしっかりと混ぜ合わせます。三陸で育った昆布の粘りが、イカや野菜とよく絡みます。



取材日には、生協店舗用に1kgの袋詰めがされていました(パック売り)



三陸産のイカと昆布。イカは本来の甘みを感じられるよう、生で使用。4mmの幅にカットしているので、肉厚で存分に食感を楽しめます

上/株式会社ケーエスフーズのみなさん。開発チームと製造現場が一体となって、商品づくりを行っています

下/第一工場。東日本大震災時には浸水被害に遭いましたが、幸いにも損壊を免れたとのこと



松前漬けは、スルメイカと昆布、人参を細く切って混ぜ合わせ、醤油や日本酒、みりんなどで漬け込む北海道の郷土料理です。古今東北の松前漬は南三陸産。株式会社ケーエスフーズの皆さんが、材料の産地と出来上がりの食感にこだわってつくりました。

## 東日本大震災を越えて

株式会社ケーエスフーズは珍味や海苔、乾物をつくっている株式会社カナタ・ツーワンのグループです。



「震災後、町の方々の声もあり第二工場が出来ました。三陸の海産物で地域を元気にしたい」と西條社長

「たいと思いましたが」と西條社長。その思いが、「しゃきつと松前漬け」の開発へと繋がりました。

## 三陸の材料で新しい松前漬

商品が完成するまでには半年ほどかかったとのこと。メインは、海産物の宝庫・三陸の海でとれた新鮮なスルメイカと昆布。親潮、黒潮、津軽暖流が接する潮境でたくましく育ったイカと昆布は、弾力があり、うま味が凝縮しているのが特徴です。あわせて、岩手県産の人参、しゃきつとした食感を出そうと大根も加えることに。さらに調味液は登米市のヤマカノ醸造株式会社の醤油をベースにし、東北のおいしさを伝える古今東北ならではの松前漬に仕上げました。

「週に一度は開発チームと製造の現場が意見を交換する場を設けました。大根をしんなりさせずにしゃきつとした食感を残すことが



後藤さんは近年のイカ漁獲量の落ち込みを憂いつつ、「鮮度の良いイカでおいしいものをつくりたい」と意欲をみせていました



「しゃきつとした大根が入っているので、サラダ感覚で食べられますよ」と平塚さん

ループ工場、南三陸町にありま。東日本大震災の際には浸水被害にとどまり、同社の新潟工場から材料を支援してもらったことで、2011年3月28日に営業を再開しました。工場長の後藤さんは、「避難していた従業員たちに声をかけたら、喜んで戻ってきてくれました。社長が工場の裏に仮設風呂を設置してくれまして、地元の人たちを呼んで、みんなで温まりましたね」と振り返ります。「東日本大震災からの復興を機に、三陸の材料をつかった商品をつくり



開発チームの佐藤明日香さん。「現場の人がやりやすいかどうか考えながら、何パターンも作って完成させました」

難しかったですね」と開発チームの佐藤さんは話します。また、イカは甘みをより味わえるよう、乾燥せずに生のまま使用。ほかの具材よりも太く切ること、生イカならではの弾力ある食感が楽しめます。調味液への漬け置きは一晩で、あっさりとした味付けのため、素材のうまみが際立ちます。ほんのり甘さがあり、食べ始めるとつい箸が進む美味しさです。ごはんのおかずやお酒のおともに、ぜひお試しください。



左から、株式会社ケーエスフーズ 取締役 工場長 後藤幸喜さん、同社代表取締役 社長 西條盛美さん、株式会社カナタ・ツーワン シニアマネージャー 平塚昭彦さん

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!



「しゃきつと松前漬け」は店舗ではg売りの販売で、いわて生協、みやぎ生協で購入できます。共同購入は190g入り規格での販売で、コープあおもり、いわて生協、コープあきた、生協共立社、みやぎ生協、コープふくしまで購入が可能です。 ※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