



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復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 東北産ひとめぼれ米使用 「三種の味わい みちのく煎餅」



1 2 ホイロ乾燥機。煎餅の入った筒を回転させて、均一に熟を通します。およそ75℃～80℃で90分ほど乾燥させます 3 4 焼く前の生地持ったときのしなり具合で水分量を把握するのはまさに職人技 5 調味液が染み込んだ、醤油味の煎餅。できあがりまでもう少しです 6 パック詰め工程。協力し合い、3種類を詰め合わせます

焼釜でぶくぶく膨らむ「三種の味わい みちのく煎餅」。期待が高まる光景です



「岩手県は米どころ。ゆくゆくは岩手県の銘柄米をつかって、もっと地域に根差した煎餅づくりをしていきたい」と株式会社 味泉営業部の岸野英久さん

お茶請けとして古くからなじみのある煎餅。一説では、農家で保存食としてつくられていたのがはじまりといわれています。「三種の味わい みちのく煎餅」は、岩手県盛岡市にある昭和54年創業の味泉でつくられた、醤油、胡麻、黒胡麻の3種の煎餅が詰まったパック。化学調味料を一切つかわず、米のおいしさがひきたつ素朴な味わいに仕上げました。直径一寸八分（約5.4cm）の小さな煎餅は、小腹が空いたときにもぴったりです。

米のおいしさをそのまま

岩手県といえば小麦粉でつくる南部せんべいが有名ですが、味泉でつくられているのはうるち米を材料にした煎餅。東北地方で収穫されたひとめぼれ米をつかっています。「よりおいしい煎餅をつくらうと、17年前に草加煎餅の老舗に行き、修業したこともありまし」と味泉の営業部 岸野英久さん。「炊いたお米を潰してつくった煎餅の生地は、一枚ずつ個性があります。その個性をならして同じような仕上がりにするためには、焼きの工程の前に生地内の水分を調整する「ホイロ乾燥」という工程が欠かせません。乾燥させる時間や温度を決めるのは、職人の感覚が頼りです」。



直売店では、備長炭をつかった、昔ながらの手焼きせんべいを販売しています

「意外と生地の内側には水分があつて、乾燥させずに焼いてしまうと、お椀のように曲がってしまふんです」。乾燥させた後は、焼き釜へ。「温度や焼く時間を微調整するのが肝ですね。赤外線バーナーを使い、だいたい220℃くらいで焼きあげます」。見学させていただく、ぶくぶくと生地が膨れていく様子は、まるで焼き餅のよう。焼き色がついた頃には、香ばしい米のおいが立ちのぼっていました。

便利でうれしい 個包装詰め合わせ

できあがつたみちのく煎餅は、パリッとした食感が特徴。「三種の味わい みちのく煎餅」には、シンプルな醤油味のほか、胡麻の風味が芳しい黒胡麻味、米のうまみと胡麻の風味のどちらもほどよく味わえる胡麻味が6枚ずつ詰め合わせになっています。すべて醤油ベースで、世代を問わず楽しめるなつかしいおいしさです。個包装になっていて、すぐに湿気ってしまう心配がないのもうれしいところ。ぜひ、ご賞味ください。



東北産ひとめぼれ米使用
三種の味わい みちのく煎餅
18枚
[本体価格] 258円+税

「東北産ひとめぼれ米使用 三種の味わい みちのく煎餅」は店舗は、いわて生協、みやぎ生協、コープふくしまで購入できます。共同購入では、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



株式会社 味泉のみなさん。この工場で作られた煎餅は、海外にも輸出され、自然食を好む人々に愛されています

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!

