



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 陸前高田産 「小あみと野菜のサクツとかき揚げ」



50g×4枚入り
【本体価格】
398円＋税
※共同購入のみの取扱い
冷凍の商品です

りらく 2019年7月号



「小あみと野菜のサクツとかき揚げ」を手に集合写真

蕎麦やうどんにのせたり天井にしたり、いろいろな楽しみ方ができるかき揚げ。「小あみと野菜のサクツとかき揚げ」は、オキアミの香ばしさと野菜の甘さがたっぷり詰まった、お茶碗サイズの冷凍かき揚げです。レンジで温めるだけで、揚げたてのサクツとしたおいしさを楽

しめます。つくり手である株式会社あんしん生活のみなさんを訪ねて、岩手県陸前高田市へ向かいました。

地域復興のために再起

陸前高田市は、東日本大震災で大きな被害を受けた地域のひとつです。2005年に市内で創業していたあんしん生活も、例外ではありませんでした。取締役の津田勇輝さんは話します。「そもそも、定年等で仕事を引退したけれど新たに働く場所が欲しいという人たちの役に立てればと、地域福祉のために立ち上げたのがはじまりでした。2011年には市で初めてNPO法人の認定を受けています。震災を受けて再起してから今日に至るまで継続して揚げているのは、



あんしん生活の外は水産加工団地の一角にあります。外壁にはカラフルな海の生き物が描かれています

地域復興、雇用創出です。震災の翌年には、株式会社を創設し、新しい工場を設立しました。働く人たちの環境も考えながら、お客様が喜んでくれる商品つくりを心掛けています。」

心がこもった 手揚げのかき揚げ

「手作りのかき揚げは手間が掛かりますが、素材の美味しさが際立ちます。まずは、目の利益よりも地域が復興してくれることが大切だと考えています」と話す津田さん。かき揚げは一枚ずつ手揚げで行っています。

具材は、三陸で獲れたツノナシオキアミのほか、国産のタマネギとニンジン、小松菜。小松菜は古今東北のおなじみ「しゃきつと小松菜」で、かき揚げにしてもしっかり歯ごたえを感じること



株式会社 あんしん生活 取締役の津田勇輝さん。「常に心に留めているのは、働いている人と食べる人の安心です」


とができます。タマネギと小松菜は工場製造当日の朝にカットし、新鮮なままタネをつくり、手揚げ作業へ。約170度のヒートプレートで一気に加熱し、一枚ずつ、手作業で形を整えながら丁寧に揚げていきます。レンジで温めてもサクツとした食感が残るように、粉を選び抜いて油切れをよくしたり、衣を少なめにしたり、試作を繰り返し、たとのこと。「オキアミの香ばしさと、野菜の甘みとのバランスにもこだわりました」

代表取締役の津田信子さんは「一枚、一枚、心をこめてつくっています。お召し上がりいただければと思います」と話します。卵とじにしてもおいしいと教えてくださったお気に入り。お気に入りの食べ方を、ぜひ見つけてください。



「心を込めて作っているのだから、みなさんに食べていただければ嬉しいです」と株式会社 あんしん生活 代表取締役 津田信子さん

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 古今東北 楽天 
<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!



「小あみと野菜のサクツとかき揚げ」は共同購入のみの取り扱いとなります。
(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)

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