古今東北

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～
# 福島県産丸大豆醤油使用 そのまんまいかにんじんの素（ストレートタイプ）

内池醸造株式会社のみなさん。江戸時代に創業以来、福島の地でさまざまな調味料を作り続けています

福島県産丸大豆醤油使用
そのまんまいかにんじんの素
（ストレートタイプ）
500ml
本体価格本体498円
（税込537円）

## 郷土の味を地産の大豆からふくしま大豆の会

作り手である、福島の内池醸造株式会社を訪ねました。「実は10年ほど前から、いかにんじん専用の調味料が欲しいというお客様の声がありました。今回お声掛けいただいて、ようやく実現となり、嬉しく思います」と常務取締役の岩本日出明さんは話します。「ふくしま大豆の会の醤油を使用しています。ふくしま大豆の会では醤油をつくるのに丸大豆のまま仕込みをされているのですが、丸大豆は脱脂加工大豆と異なり大豆の油分や旨味が残っているため、醤油にするととてもマイルドで深みのある味わいになるんですよ」

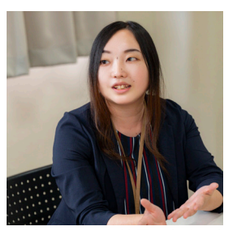
取材では、ふくしま大豆の会の立ち上げから関わっているみやぎ生協・ふくしま県本部の根本茂さんからもお話を伺うことができました。「ふくしま大豆の会は、遺伝子組み換えの大豆が市場に出始めた頃、生協と農協、大豆加工業者等が三位一体となることで安心安全な地産地消を実現させようと創立された会です。東日本大震災の風評被害もしばらくありましたが、おかげさまで3年前に20周年を迎えることができました。地産地消は輸送面からみて環境にもやさしいですから。もっと広めていきたいですね」

「醤油のもとである大豆から地元でつくっているというのが最大の特徴です」とみやぎ生協・ふくしま県本部事務局課長の根本 茂さん

## 福島の家庭の味を30分で手早く作れるいかにんじん

商品開発の仕掛人は、コープ東北サンネット事業連合で加工食品部門のバイヤーを務めている西條真希さん。古今東北らしさを考え、大豆の会に声をかけたとのこと。「福島郷土の味を宮城の人にも知ってほしかったので、（コープ東北サンネット事業連合の）職員のみなさんに何度も試食をお願いして、アンケートをとって、やっと完成しました。いかにんじんは郷土料理。福島県では各ご家庭に『家庭の味』があるのでいろいろな声がありましたが、ご飯にも合って、保存にも良い、ちょうどよい味になったと思います」

漬け込み時間は30分ほどが目安。甘味が欲しい方はみりんを、おつまみにしたい方は日本酒を足すのもおすすめです。ぜひお試しください。



「試食に関わった地元の多くの人の思いも詰まった商品です」と生活協同組合連合会 コープ東北サンネットワーク事業連合 店舗商品本部 加工食品部門バイヤーの西條真希さん

内池醸造株式会社 営業部 第一課 玉坂健太郎さん。「我が家のいかにんじんはそれだけでごはん一膳食べられるくらい醤油が強い。各ご家庭に『家の味』があるので、味を決めるのが難しかったです」

「娘もいかにんじんが大好き。福島の味のいかにんじんが簡単に作れますので、ぜひ食べていただきたいです」と内池醸造株式会社 常務取締役 営業部長の岩本日出明さん

するめいかとにんじんを細切りにし、醤油とみりん、日本酒に漬けてつくる福島の郷土料理「いかにんじん」。テレビなどのメディアで取り上げられてから、全国的に知られるようになりました。「そのまんまいかにんじんの素」は簡単に福島の郷土の味を再現できる、いかにんじん専用のたれ。福島で地産地消の取り組みを続ける「ふくしま大豆の会」と古今東北とのコラボ商品です。

内池醸造株式会社 営業部 第一課 玉坂健太郎さん。「我が家のいかにんじんはそれだけでごはん一膳食べられるくらい醤油が強い。各ご家庭に『家の味』があるので、味を決めるのが難しかったです」

掲載商品はみやぎ生協（一部の店舗を除く）、コープふくしまの店舗で購入できます。宅配はコープあおもり、コープあきた、いわて生協、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



りらく2021年12月号掲載

するめいかとにんじんを細切りにして、30分漬け込むだけの簡単調理。手軽に福島の郷土料理を味わえます

安全のため、可能な限り高い温度で充填しているとのこと。充填したボトルは一度ひっくり返すことで、ボトル上部のデッドスペースを熱い液で殺菌。賞味期限等印字のチェックも同時に行われています

商品開発会議の様子

古今東北 COCON TOHOKU × 大豆の会

ふくしま大豆の会は大豆栽培を県内の親子が体験できる「畑の学校」を開校するなど、地域の人々との交流を大切にしながら福島県産大豆を未来へ繋げています

古今東北商品の一部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
https://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/
【 送料無料 】の商品セット企画もご用意しております。
こちらからチェック！