



COCON TOHOKU

宮城県産海苔使用

パリッと みちのく味付けのり



三陸の海の旨味を

活かした味付けのりです

〈古今東北の産地から〉

震災前、宮城県は年間7億枚の生産数量を誇る海苔の産地でしたが、東日本大震災による津波によって、沿岸部にあった海苔の生産設備は壊滅的な被害を受け、一時は今後の海苔生産が危ぶまれておりました。

製造メーカーでは震災後に、地元、南三陸町の雇用と、宮城県産の海産物の振興のために、新たな工場で、味付海苔の製造に取り組んでおります。

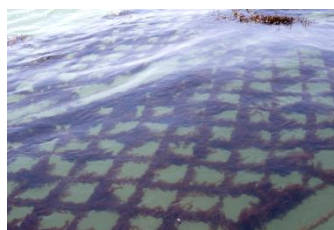
宮城県内の醤油メーカーと、一から調味液の開発に取り組みました。こちらも試行錯誤を繰り返すことになりましたが、醤油をベースとして、かつお節、昆布、椎茸の旨味の中に、隠し味として気仙沼産の牡蠣を使用したオイスターソースを加えた、旨味のある調味液が完成しました。

宮城県産の海苔の風味と、三陸の海の旨味を活かした味付海苔を、多くの食卓に届けたいと考えています。

株式会社 渡辺海苔店のみなさん

今回、古今東北のお話を頂くにあたり、宮城県内の醤油メーカー様と、一から調味液の開発に取り組みました。調味液のサンプルを作って頂き、刷毛やスポンジを使って焼海苔に手作業で塗り、味付海苔の試作品を作っては検食、という流れを何度も繰り返しました。試行錯誤を繰り返して、製品化になるまで約1年と想像以上に時間がかかりましたが、納得のいく商品になりました。多くの食卓で老若男女問わず食べて頂けたら嬉しいです。

古今東北商品のこだわり



〈こだわりの原料〉

味付海苔は宮城県産の海苔原料を100%使用しています。調味液で宮城県産のパリットとした海苔に味付けし、三陸の海の旨味を活かした味付海苔に仕上げました。

〈こだわりの製法〉

宮城県内の醤油メーカー様と一から調味液の開発に取り組みました。醤油をベースとして、かつお節、昆布、椎茸の旨味の中に、隠し味として気仙沼産の牡蠣を使用したオイスターソースを加えた、旨味のある調味液が完成しました。この調味液で宮城県産のパリットとした海苔に味付けし、三陸の海の旨味を活かした味付海苔に仕上げました。

〈震災時の苦労、復興にかける想い〉

震災前、宮城県は年間7億枚の生産数量を誇る海苔の産地でしたが、東日本大震災による津波によって、沿岸部にあった海苔の生産設備は壊滅的な被害を受けました。生産を再開するためには莫大な設備投資が必要になり、一時は今後の海苔生産が危ぶまれておりました。そんな中でも、宮城県の海苔を絶やすわけにはいかないと、これまで個人で生産を行っていた生産者さん達が、協業という形で力を合わせて海苔生産に取り組み、様々な問題を乗り越えながら、震災の翌年度には1億3000万枚を生産することが出来ました。震災前の水準にはまだまだ戻っていませんが、2016年度は約4億2000万枚の海苔を生産しました。

〈渡辺海苔店のこだわり〉

渡辺海苔店は南三陸町志津川に製造工場を設け、日々、業務用・市販用のあらゆる製品を製造しています。宮城県内では海苔仕入はナンバーワン、地元に関わる会社を目指しています。市場ニーズに対応した商品を提供し、お客様に「より豊かで楽しい食生活」をして頂くことを目標に、日々取り組んでいます。

〈おすすめの食べ方〉

パリットとした辛味の中に味わい深い甘味がありますので、ごはんのお供にはもちろん、そのまま食べておやつやおつまみにピッタリです。また、細かくしてそば・うどん・パスタ等の麺類のトッピングやにもご利用できます。ちょっと変わった食べ方としては、味付海苔の上にスライスチーズをのせ、お好みでキムチやなめたけを載せるとちょっと変わり種の一品になります



〈宮城県産海苔使用 パリットみちのく味付けのり〉

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社 渡辺海苔店

【製造地】: 宮城県南三陸町

【主な原材料】: 乾のり(宮城県産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、たん白加水分解物(大豆を含む)、食塩、鰹節エキス、魚醤、酵母エキス、オイスターソース(小麦・大豆を含む)、椎茸エキス、こんぶ、かつお節粉末/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、甘味料(スクラロース)

【内容量】: 10切れ80枚(板のり8枚分)

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 製造から270日

【JANコード】: 4573381182154

【ITFコード】: 14573381182151