



COCON TOHOKU

東北産ひとめぼれ米使用

三種の味わい みちのく煎餅



火加減に細心の注意を払い

職人技で仕上げました

〈古今東北の産地から〉

“米どころ”東北のひとめぼれを使用しました。東北のブランド米を商品名に使うことで、“東北の商品”との認識をアップさせて、東北の原料を使用した、地域振興、復興支援に貢献できる商品を目指しています。

火加減に細心の注意を払いながら、職人技で仕上げました。醤油、胡麻、黒胡麻の三種の詰合せで、あきのこないバリツと感が楽しめます。

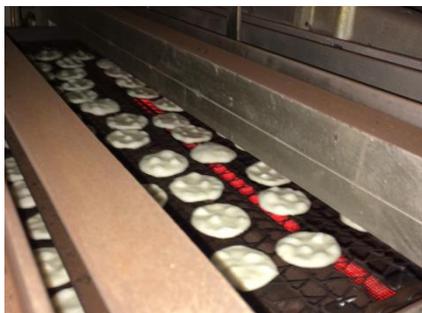
株式会社 味泉 煎餅職人 大矢共一さん

お客様に安全でおいしく召し上がっていただける商品をご提供できるように心がけております。
お子様からお年寄りの方まで喜ばれる煎餅を作りつづけたいと思っております。



〈へだわりの原料〉

原料のお米は、主に岩手県・宮城県他東北地方で収穫されたひとめぼれ米です。味付けには本醸造醤油でつくった味泉に独自のたれを使用しております。化学調味料は一切使用しておりません。



〈製造のこだわり〉

煎餅生地のみさまざまに大きさや厚さ、乾燥状態に対応し、商品ごとに焼釜の火加減に最善の注意をはらっています。日々の温度差、湿度の変化に対応しながら、昔ながらの職人技で丹念に焼き上げます。素材の風味を損なわないよう焼釜の温度管理には特に気をつけております。

〈せんべいの歴史〉

「せんべい」のルーツは一説によれば9世紀のはじめに空海(弘法大師)が唐の長安から帰国する際に「亀甲型煎餅」の製法を持ち帰ったのが始まりといわれています。この時のせんべいは葛根や米の粉に果実の糖度を加えて焼いたようです。また、そもそも保存食としての「煎り米」が、生活の中で味噌、しょう油、塩といった調味料や蜜、飴などの甘味を加えて加工され、長い年月を経て、現在のまんじゅうやせんべいといったお菓子へと変化していったと考えられます。江戸時代になると、参勤交代の大名や旅人でにぎわう街道沿いの宿場で名物煎餅が作り出され、なかでも日光街道の宿場であった草加の「草加せんべい」が人気を博し、今日の煎餅の代名詞になりました。

〈美味しい煎餅を作りたい～味泉～〉

昭和54年、『味わいのある商品が泉の湧くかのごとく生まれるように』、そんな願いを込めて岩手県盛岡市に味泉を設立しました。「原料が重視される本物志向の時代がくる。いい材料があること製造地も自然が豊かであることなど好条件がそろっていたのが岩手だ」と、当時を思い起こします。平成14年5月に煎餅の伝統を学ぶため、130年の歴史ある草加の炭火焼煎餅の修行を行い、直営店をオープンしました。岩手ですと小麦で作った「南部せんべい」が主流でお米の煎餅が珍しく、好評をいただいております。

〈復興にける想い〉

震災後、毎年原料であるお米や商品の放射能検査を行いました。何回も検査しましたが基準値を超えるような原料や商品はなかったにも関わらず、販売数が減少しました。海外にも輸出していましたが、海外では東北産の原料での商品が敬遠されてしまい、まだまだ回復の途上となっています。



〈東北産ひとめぼれ米使用 三種の味わい みちのく煎餅〉

【分類】:菓子・嗜好品

【製造者名】:株式会社 味泉

【製造地】:岩手県

【主な原材料】:うるち米(東北産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、黒ごま、砂糖、馬鈴薯澱粉、カツオブシエキス

【内容量】:18枚

【保存方法】:直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。

【賞味期限】:120日

【JANコード】:4573381182666

【ITFコード】:1 4573381182663