



COCON TOHOKU

三陸沖産

# しっとり天然ぶりの竜田揚げ



浜の漁師さんの  
家庭料理を再現しました。

〈古今東北の産地から〉

世界三大漁場『三陸沖』。なぜ三陸沖の魚は美味しいのか。北からの親潮に含まれる栄養分を求め、南から暖かい黒潮に乗ってたくさんの魚が集まります。寒流と暖流が交わり合う潮目はプランクトンが豊富で、魚にとって最高のエサ場となります。魚は丸々と太り脂がのって、味は別格です。

三陸沖漁獲の天然ぶりを食べやすくカットし、一晚じっくり調味漬け込み後衣付けしました。素材を活かした家庭的な味付けで、旨味を逃がさず、しっとりとした食感に仕上げました。冷めても美味しい竜田揚げです。

株式会社丸上商店のみなさん

小さい工場ながらも拘りをもって一つ一つ丁寧な『ものづくり』に日々励んでいます。製造の仕事は裏方の仕事ですが、『ものづくり』の最前線にいます。実際に自分が作った『料理』が多くのお客様に食べていただくという事を考えると、とてもわくわくする仕事です。安全で安心して食べていただける事はもちろん、より良い製造法の模索を続けていかなくてはと考えています。

古今東北商品の「こだわり」



へだわりの原料

世界三大漁場『三陸沖』。親潮(寒流)と黒潮(暖流)がぶつかりあう三陸の海は餌が豊富で、魚は丸々と太り肉厚で、脂がのり、別格です。使用している『ぶり』も三陸の荒波育ち。低い海水温で身がしまり、脂質を多く蓄えた平均6kg以上の原料を厳選して使用しています。

へだわりの製法

地元漁師さんの家庭料理を再現しました。魚は1本1本手作業で三枚におろし、骨を丁寧に取り、切身にします。生姜醤油をベースとした、特製の調味液に一晩掛けて低温でじっくり漬け込みました。鮮度を活かす為、マイナス35度の急速凍結機で凍らせる以外は、手作りの料理とほぼ変わらない製法です。

＜丸上商店のこだわり＞

素材と製法両方に拘り、手間を惜しまない事から、揚げても目減りせず、旨味を閉じ込め、しっかりとした食感に仕上がりました。

＜おすすめの食べ方＞

揚げたてを食べていただくのがおすすめですが、素材を活かした味付けである為、うなぎのタレをからめた蒲焼風や、季節の野菜との南蛮漬け、大根おろしにポン酢、タルタルソース等、万能な一品です。

＜震災時の苦労・復興にける想い＞

三陸の町は震災の大きな被害から、海と共に生きる町として立ち上がり、新たな歩みを始めています。

海を愛する漁業者、笑顔の温かい仲買人、威勢のよい競り人、立派な鮮魚市場、たくさんのステキな人たちの手を経て、新鮮でおいしい水産物がこれからも生産されていきます。

弊社を通じて、より多くの皆様に『三陸の水産物』食べていただき、地域復興に貢献したいと考えております。



＜商品名＞ 三陸沖産しっとり天然ぶりの竜田揚げ

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社丸上商店

【製造地】: 宮城県気仙沼市唐桑町

【主な原材料】: ぶり(三陸沖)、でん粉、しょうゆ、米発行調味液、砂糖、生姜、食塩／調味料(アミノ酸等)

【内容量】: 1kg×6袋入

【保存方法】: 冷凍(−18℃以下)

【賞味期限】: 365日

【JANコード】: 4573381183908

【ITFコード】: 14573381183905