



山形県産

# まるごと山形山菜ミックス水煮

山形県産の山菜を

新鮮なうちに水煮にしました



〈古今東北の産地から〉

山形県は寒暖の差が大きく冬は降雪量も多い風土のため、春先の雪解け水で生育した山菜は瑞々しく、品質も良いとされています。旬の時期に地元の方から採れたての新鮮な山菜を仕入れて、原料の保存加工から製造までの全工程を一貫して自社で行い、商品化しております。

本品は、全ての原料を100%山形県産にこだわりました。山形を代表する山菜を是非ご賞味下さい。

## 株式会社三和食品のみなさん

山形県内でも特に雪深い県北部や庄内の山間部で収穫された山菜です。雪深い分、春先の雪解け水をたっぷり吸収して生育した山菜は、ミネラルが豊富で良質な山菜となっております。

各原料を新鮮な内に弊社独自の製法にて保存処理を行った後、水煮に仕上げしておりますので、山形の春～初夏の味覚を1年通してたくさんの方々にご利用頂ければ幸いです。



〈こだわりの原料〉

山菜ミックスに使用するわらび、みず、なめこ、細竹は全て山形県内で収穫された原料を使用しております。山形県はわらび、みずの収穫量では日本でも有数の産地となっており、春から初夏にかけて県内の各地域で様々な料理で食べられる代表的な山菜です。同時期に収穫されるなめこや細竹と併せて、山菜ミックスにしておりますので、お浸しや炊き込み御飯、そばの具材等、幅広くご利用頂けます。

〈こだわりの製法〉

山菜ミックス水煮に使用するわらび、みず、なめこ、細竹は全て地元生産者から収穫後納品していただきます。入荷された各原料は新鮮なうちにすぐにあく抜き、保存処理を行います。また、製造の際は弊社独自の製法にて製造を行う事で、各山菜の風味や食感が残る様な加工を行います。

〈三和食品のこだわり〉

三和食品では様々な山菜を扱っており、その原料ごとの特性を熟知した上で、弊社独自の処理にて原料の加工を行う事で、素材の持ち味や新鮮さを損なわない様な商品の製造を行っております。



また、山菜ごとに一番美味しい味付やそれに伴った商品の提案を行う事で、弊社のキャッチコピーである「美味しい恵みを食卓へ」に沿った幅広い商品の開発を行っております。

〈震災時の苦勞・復興にかける想い〉

東日本大震災では、本社のある山形県は幸いにも大きな被害は受けませんでした。宮城県利府町にある仙台工場は大きな被害を受けて、工場の営業再開に約1ヶ月の時間を要しました。また、弊社で取引を行っている近隣の生産者の方々も大きな被害を受けました。被災から10年以上たち、復興も大分進んできましたが、完全に復興するまではこれからもまだまだ長い時間がかかりますし、震災を経験した私達だからこそ一緒になって出来る事がたくさんあると日々、感じております。弊社では震災後、宮城県産や東北産の原料を積極的に使用した商品の開発、販売を行ってきました。微力ながらも新規生産者の参入や地場農業の活性化を図り、食品を通して被災地域や東北全体の復興に少しでも貢献していきたいと考えております。

(2022.7)

〈おすすめの食べ方〉

- ・山菜そば・うどん...さっと水洗いして、そのまま蕎麦やうどんにかけて
- ・おろし和え...具材を大根おろしに混ぜて



〈商品名〉古今東北 山形県産 まるごと山形山菜ミックス

【分類】: 農産

【製造者名】: (株)三和食品

【製造地】: 山形県最上町

【主な原材料】: みず、わらび、なめこ、細竹、食塩／リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V・C)

【内容量】: 110g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381184172

【ITFコード】: 14573384179