



COCON TOHOKU

三陸産

ペロツとひとくちたらフライ



三陸沖で漁獲された「真鱈」は
ヘルシーで高タンパク

〈古今東北の産地から〉

震災で9つの工場のうち8工場が被災しましたが、現在は三陸沿岸4漁港で5工場を稼働させています(2016年時点)。世界の三大漁場の一つである三陸沖で漁獲された「真鱈」を使用し、て生パン粉をまぶし、シニアの方やお子様でも食べやすい一口サイズに仕上げました。ヘルシーで高タンパクなたらフライは地元の定番メニューです。



株式会社 阿部長商店

原料は弊社の鮮魚営業部が毎朝市場で鮮度を選別し、確かなものだけを購入しております。またその魚の管理も、弊社の工場施設にある急速冷凍庫(マイナス45度)で良鮮度のまま凍結し、冷蔵保管しております。買い付けから加工まで、一括して行っているからこそ、商品に自信をもっておすすめできます。



真鱈は低脂肪の白身魚で魚類の中でトップクラスの少なさです。脂質が少なく非常に低カロリーな魚なのでダイエット中の方にもお勧めです。消化吸収もよく、高齢者や病人の体力回復にもうってつけで、タラは病院食にもよく用いられています。



原料は毎朝市場で鮮度を選別し、確かなものだけを買って付けしています。三陸沖で水揚げされた「真たら」を使用し、生パン粉で仕上げました。ポリユームたっぷり、肉厚で高タンパクな白身魚の美味しさをお楽しみいただけます。

（こだわりの原料）

（たらは低カロリー）

<産地紹介>

気仙沼漁港や石巻漁港、塩釜漁港など、日本屈指の漁港を擁する宮城県は沖合には世界三大漁場の三陸沖漁場が広がり、多種多様な魚介・藻類が大量に水揚げされています。一年中獲れるマグロ類やサメ類のほか、春から夏にかけてはカツオ、秋はサンマ、冬はマダラなど旬の魚も豊富です。リアス式海岸が続く沿岸海域では、養殖業も盛んで生産量日本一のギンサケやカキやホヤ、ワカメなど、栄養たっぷりの海の幸が収穫されています。

<たらの種類は？>

真鱈は日本では東北・北海道で採れ体長1m以上になります。スケソウダラはや小型で、日本では北海道、三陸沖、日本海側の佐渡などで漁獲されますが近年では日本近海の漁獲量は激減しています。



<おすすめの食べ方>

タラフライをバター醤油にからめて、コーンをおせて頂ければ、子供でも食べ易い、「タラフライのバター醤油味」の完成です。

<三陸産 ペろっとひとちたらフライ>

【分類】: デリカ

【製造者名】: 株式会社 阿部長商店

【製造地】: 宮城県石巻市

【主な原材料】: まだら(三陸産)、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、卵白粉末、食塩、大豆粉、香辛料)/増粘多糖類、膨張剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

【内容量】: 1kg/p

【保存方法】: -18℃以下

【賞味期限】: 冷凍D+364

【JANコード】: 4948024025004

【ITFコード】: なし

【備考】: 惣菜業務用商品になります。