



COCON TOHOKU

三陸産たらのすり身使用

もっちりさつま揚げ



利尻昆布だしを使い
魚の自然の味を引き出しました。

〈古今東北の産地から〉

石巻・女川を中心とした
三陸に水揚げされた
すけそうたら」を自社です
りみに加工して原料にして
います。すけそうたら」の
すりみの割合を通常商品の
1.7倍以上の57%使用し
てもっちりとした食感と魚
の旨味を引き出しました。
モチモチとした食感で甘め
の味付けに仕上げました。
食べる前に軽く炙って頂
くとさらに美味しく召し上
がれます。

高政 万石工場 土井工場長

三陸産の「すけそうたら」を自社ですりみに加工して原料にしています。「すけそうたら」のすりみの割合を通常商品の1.7倍以上の57%使用してもっちりとした食感と魚の旨味を引き出しましたのでご賞味ください。



仕入れのこだわり

原材料となるすりみから自社で調達するという製造元は少ないと思います。高政は元々すり身メーカーから蒲鉾製造を興したので必然的に魚にこだわります。漁獲されてから8〜10時間前後がすり身製造の勝負どころになります。漁師さんと連絡を取り合い漁場から工場搬入まで行っております。

こだわりの製法

すり身を白くする「水晒し」工程は、回を増すほど、魚の旨味成分が失われていきます。一般のすり身製造では、この工程を3回繰り返し、高政では、魚が持つ本来の味を追求するため、独自のノウハウを用いて、水晒しを2回(商品によっては1回)に抑えることに成功しました。これが原料から製品作りまでを一貫して手がける高政の味の秘訣です。

<産地の紹介>

女川町は、宮城県の東、牡鹿半島基部に位置し、東日本大震災により被災した三陸地域に創設された「三陸復興国立公園」地域に指定されています。奥州三大霊場の一つである『霊島 金華山』は、近年パワースポットとしても人気があり、女川港から定期船が出ています。北上山地と太平洋が交わる風光明媚なリアス式海岸は天然の良港を形成し、カキやホタテ・ホヤ・銀鮭などの養殖業が盛んで、世界三大漁場の一つである金華山沖漁場が近いことから、魚市場には年間を通じて暖流・寒流の豊富な魚種が数多く水揚げされています。(出典:女川町公式HP)

<こだわりの製法“練り上げ”>

水晒し後、水分を除去し練り上げています。製品の出来栄を同じにするため、毎日の気温、湿度、すり身の違いに気を配ります。練り上げの工程で、身味(みあじ)として加える魚の種類により、蒲鉾の風味に個性が生まれます。昔は石臼で、魚肉を練り上げていましたが、さらなる弾力や歯応え、しなやかさとつややかさを出すためにボールカッターという真空練り上げ機を導入しました。塩分を基本調味料として入れ練りますが、毎日魚の原料事情が違う為。同じ味を出すのに工夫経験が必要です。

<こだわりの製法“焼き揚げ”>

商品によって焼きの違い、揚げの違いを研究します。微調整を繰り返し、常にベストな商品を提供できるように工夫しています。例えば、笹かまぼこ「吉次」は身の柔らかさや甘みを。「石持」は焼き魚のような香ばしさと、上質な身質を活かすよう焼成されています。毎日の湿度・温度によりすり身の練り上がりや粘りが違います。その違いから日々同じ味を提供するのに気をつけています。

<魚好きがうなずく蒲鉾です>

果物や野菜と同じように、蒲鉾も鮮度が大事。豊かな漁場を抱える三陸という立地、そして独自に開拓してきたルートを活かしながら、私達高政は、新鮮で高品質の魚を入手することに力を注いでいます。工場に運ばれた魚は、熟練の職人達の手によってすり身にされ、おいしい蒲鉾となって、あなたの食卓へ届けられます

出典:蒲鉾本舗「高政」ホームページ

<三陸産たらのすりみ使用 もっちりさつま揚げ>

【分類】:水産

【製造者名】:株式会社 高政 (販売者:陸前屋高橋商店)

【製造地】:宮城県牡鹿郡女川町

【主な原材料】:魚肉(たら(日本))、でん粉、砂糖、鰹節だし、発酵調味料、食塩、ぶどう糖、利尻昆布だし、食用なたね油/加工でん粉、甘味料(ソルビトール、ステビア)、酢酸ナトリウム、グリシン

【内容量】:約45g×5枚

【保存方法】:要冷蔵(1℃~10℃)

【賞味期限】:D+7日

【JANコード】:4573381180471

【ITFコード】:なし