



COCON TOHOKU

八戸港水揚げ生さば使用

やっこいさば味噌煮



風味高い仙台味噌を使い
コクのあるしっかりした味に
仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

東北の魚素材を鮮度の良いうちに加工し、調味料も東北産を中心に使うことで、東北の産物を広げることができ、東北の産業の活性化につながると考えました。

八戸港に水揚げされたさばを、鮮度のいい「生」の状態で、缶詰めに加工しています。そのため、冷凍品を加工するより、より柔らかかなさばの缶詰になりました。

さらに、風味高い仙台味噌を使用することで、コクのある味のさば味噌煮になりました。

株式会社 宝幸・八戸工場長 徳田さん

鯖缶に生原料を使用した商品は美味しさを素直に伝える意味で自信を持ってお勧めできる商品です。その商品のコンセプトをそのままに、東北地方の味噌を使用し古今東北ブランドで発売させて頂けることを心から嬉しく誇りに思っております。



〈こだわりの原料〉

「やっこいさば味噌煮」は脂がのって美味しいといわれている旬の時期を含む9月～12月頃に八戸港で水揚げされた生鯖を使用しており、製造期間が限定された一品です。生原料を使用した鯖缶の一番の特長は、やわらかい「やっこい」ということです。

〈こだわりの製法〉

風味高い仙台味噌を使い、コクのあるしつかりした味に仕上げました。仙台味噌は塩分を多めにし、熟成期間を延ばすのが特徴で、少量でも素材を引き立てやすい味に作られています。

＜さば缶の豆知識！＞

さば缶は内臓を取って血抜きした切身を、調味料と一緒に詰めて、中の空気を完全に抜いて密閉し加熱処理することによって細菌などが殺菌されて腐敗を防いでくれます。その為、缶を開封するまで密封されているので保存料などの食品添加物を使わずに長期保存ができるんです！また高温加圧加熱工程により骨までやわらかくなっているの、骨ごと丸ごと食べる事ができるんですよ！

＜寒い地域のさばは美味しい！＞

さばの旬は9月から1月といわれていますが、冬の寒い期間は栄養を取り、脂をためこむ為に寒いほど脂を含み美味しいさばになると言われています。八戸沖の水温は16度～18度と水温が低く、脂分が乗りやすいと言われています。さばの成分の中で、特徴的なものは高度不飽和脂肪酸の「EPA」と「DHA」です。これらの成分には、血をサラサラにする効果があると言われています。また、「DHA」は脳の構成成分の一部であり、脳や視神経組織の発育にも必要な成分と言われています。



＜おすすめの食べ方＞

～さば味噌煮とトマトとチーズのオープン焼き～

- ①たまねぎを薄切り、にんにくをみじん切り、トマトを適当な大きさに切り、シメジは石づきを切り落としほぐします。
- ②耐熱容器に切り分けた野菜と骨を取り除き大きめにほぐしたさばの身をいれ、煮汁を注ぎます。
- ③チーズを適量のせてトースターで10～15分焼き上げます。（焦げる場合はアルミホイルをかぶせてください）

＜八戸港水揚げ生さば使用 やっこいさば味噌煮＞

【分類】：食品

【製造者名】：株式会社 宝幸

【製造地】：青森県八戸市

【主な原材料】：さば、砂糖、みそ、食塩／増粘剤（加工デンプン）、（一部にさば・大豆を含む）

【内容量】：190g（固形量 140g）

【保存方法】：常温

【賞味期限】：3年間

【JANコード】：4573381180839

【ITFコード】：14573381180836