



COCON TOHOKU

東北産豚肩ロース・味噌使用 やわうま豚味噌漬け



東北産の豚に限定しヤマカノ味噌を
使用して仕上げました。

〈古今東北の産地から〉
原料は東北産の豚に限定
しており、豚肩ロースは赤
身に網の目状に脂肪が入
り適度に柔らかく豚特有
の旨みとコクが味わえる部
位です。
宮城県登米市のヤマカノ
醸造と共同で開発したこ
だわりの味噌たれを使用
しております。
ヤマカノ醸造の仙台味噌
をベースに甘みのある味噌
をブレンドし豚肉と相性の
良い味に仕上げました。
味噌たれの開発当初は
ヤマカノ醸造に在籍され
現代の名工にも選ばれ
た小野寺裕さんにご指導
を頂きながら試行錯誤し
て出来た商品です。

株式会社 中央食品 のみなさん

～おいしさで、家族をつなぐ～
私たち(株)中央食品は、岩手の恵まれた自然と大地を
大切にし、おいしさで、家族をつなぐをモットーに安全
で安心な食肉製品を製造して参ります。

「古今東北商品のこだわり」



「こだわりの原料」

豚肩ロースは赤身に網の目状に脂肪が入り適度に柔らかく豚特有の旨みとコクが味わえる部位です。又、味噌たれのベースに使用しております仙台味噌は、大豆の旨みと深い香りを生かした味が特徴です。

「こだわりの製法」

東北産豚肩ロースを食べやすく半分カットし、厚さを約6mmにスライスした厚切りのお肉にヤマカノ醸造の味噌たれを一枚ずつ丁寧に塗っております。味噌の味がお肉にしみ込みやすいよう、深絞り真空包装で包装しております。



＜ヤマカノ味噌とは＞

ヤマカノ醸造株式会社は、宮城県北部に位置する登米(とよま)町にあります。平成18年度には厚生労働大臣が選ぶ「現代の名工」にヤマカノ醸造の小野寺裕さんが選ばれています。

ヤマカノ味噌は昔ながらの本場仙台味噌の手法でつくりあげました。仙台味噌特有の大豆の旨みと深い香りを生かしたお味噌です。

＜産地紹介＞

花巻市は岩手県のほぼ中央に位置し、西に奥羽山脈、東には北上高地の山並みが連なる肥沃な北上平野に位置し、季節ごとに変化に富んだ自然風景が広がる美しいまちです。市の中央を流れる北上川をはじめ、それに注ぎ込む澄んだ河川が、私たちに水辺の恵みをもたらします。奥羽山脈に源を発する葛丸川渓流では、奇岩や滝などの渓谷美と釣りや紅葉、森林浴を楽しむことができます
(出典：花巻市ホームページ)

＜おすすめの食べ方＞

- ①調理する前に冷蔵庫でゆっくり解凍して下さい。
- ②熱したフライパンに少量の油をひき、中火でしっかり加熱して下さい。
- ③お肉が焦げないように返しながらかゆゆり焼くと美味しく出来上がります。

＜東北産豚肩ロース・味噌使用 やわうま豚味噌漬け＞

【分類】：畜産

【製造者名】：株式会社 中央食品

【製造地】：岩手県花巻市

【主な原材料】：豚肉(東北産)、味噌(仙台味噌60%使用)、砂糖、水あめ、こうじ調味料、発酵調味料、たん 白加水分解物、香辛料、酵母エキス、デキストリン、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

【内容量】：200g

【保存方法】：-15℃以下で保存

【賞味期限】：180日

【JANコード】：4573381180648

【ITFコード】：なし