



COCON TOHOKU

青森県産にんにく使用

ベジタっぷり焼き肉のたれ



にんにくの深い「くのある旨味、
それでいてすっきりとした後味

古今東北の産地から

今までの物づくりに対する思いと感謝の気持ちで新しい焼肉のたれを作りました。それは福島の本醸造醤油、青森県産のにんにくをたっぷり使い作りました。化学調味料、増粘剤、着色料などの添加物を使っていません。使う野菜の量を多くして、こくと旨みを出しました。特に青森県産のにんにくなので旨み、すっきりした後味が違います。また、使い方はいろんな料理の調味料としてもおいしく使えます。今までの思いと一緒に、おいしい食べ方を知ってもらい、沢山の方々に思いが通じるような商品でありたいと思います。

有限会社 趙さんの味 李さん

韓国ではたれ類を総称して、ヤンニョムジャンと言います。漢字で「薬念醬」と書きますが、「薬のように身体にいい食べ物をとることで毎日が健康でいられますよ」との願いを込める」という意味があります。今、この社会には添加物があふれ、何が本物かわからなくなっています。そこで「薬食同源」に基づき unnecessaryな添加物を使わず、にんにく、玉ねぎ、生姜等免疫力を高めてくれ、血液さらさら、血行をよくして温めてくれる等と言われる身体にいい食材をふんだんに使い焼肉のたれを作りました。本格的な味にこだわり、安心して食べられる焼肉のたれです



〈こだわりの原料〉

にんにくには種類があり、辛みの強いもの、においの強いもの、小ぶりで、大ぶりとありますが、青森のにんにくは糖度と辛みのバランスがとれていてマイルドなのが特徴です。にんにくは、加工の仕方、添加物使用により、後味がきつく口にいつまでも残ったりもします。この製品のにんにくはおろしたて100%を真空包装してすぐに冷凍したものを使っています。その為、にんにくのこくを残しつつ、後味はすっきりとした味になっています。また製法については、野菜(薬味)をたっぷり使う事で添加物は使用していません。お料理の調味料としていろいろな料理にお使い頂く事ができますので、忙しい主婦の万能調味料としてお使いください。

＜震災復興への想い～趙さんの味～＞

「趙さんの味」は韓国慶尚道出身の祖母の味を、昔ながらの韓国の製法を受け継ぎ、この日本で本格的な味を味わえる、そんなキムチや焼肉のたれ等の商品を作り続けてきました。そんな中、仙台で、きちんとした食品工場で作りたいとの思いで、2011年1月末に新しく工場を建て替えスタートを切りました。しかし、その1か月後3月11日の津波で全てを失ってしまいました。残ったのは新しく組んだばかりのローンでした。主人と2人、もう辞めてしまおうか、とも話し合いましたが、今までの取引先の方々、弊社の商品を購入していたお客様方から、「いつまでも待っています。」「もう、あの味は食べれないの?」「早く食べれるようになりたい。」など、お手紙、お葉書、お電話など、沢山の励ましの声をいただきました。沢山の声援をうけ、やっぱり、待っている人たちのためにも、やらなければ。今までやってきたことは間違っていなかったという答えをもらったような気がして、再建しようと決意をしました。そして今度は、もっと安全な海から離れた場所を探し、現在の場所に前よりは小さくなりましたが、新工場を建てました。あれから、5年、新工場再建から4年ですが、以前のローンと新たなローンを抱え、まだまだ返済も大変な状況です。そんな中、古今東北のお話をいただき、人のつながりというものを、改めてありがたいと思いました。(2017年時点)

＜おすすめの食べ方＞

本来、このたれはもみだれですので、肉とたれをもみ込んでから焼いて、そのまま何もつけず食べるのが美味しい食べ方です。たれにも火が通ることで香ばしい味がプラスされ、おいしさが引き立ちます。肉(豚、牛、鶏など何でもOKで、)100gに対したれを大さじ2をもみ込み、フライパンにごま油を敷き炒めるだけの簡単な調理です。また、肉や魚の煮込み料理、野菜炒めの味付け、酢と割って韓国風ドレッシングなどいろいろな料理の調味料として使えます。



＜青森県産にんにく使用 ベジタっぷり焼き肉のたれ ＞

【分類】: 食品

【製造者名】: 有限会社 趙さんの味

【製造地】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: 醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、玉ねぎ、にんにく、馬鈴薯、牡蠣エキス(魚介類を含む)、生姜、清酒、唐辛子、白胡椒、白ごま、醸造酢

【内容量】: 240g

【保存方法】: 直射日光を避け常温保存 開栓後は要冷蔵(10℃以下)

【賞味期限】: 365日

【JANコード】: 4573381181041

【ITFコード】: 14573381181048