



COCON TOHOKU

東松島市浜市産かき使用

磯の香り立つかきめしの素



浜市の牡蠣を使い旨味たっぷりの  
かきめしの素を作りました。

〈古今東北の産地から〉

浜市の海は、栄養豊かで、かきが一年で育ちます。3.11の大震災で、家や牡蠣イカダ、設備や道具、すべてを流され、6人いた浜市かきの生産者は、今は2人だけになってしまいました。が復興に向けて生産を続けています。(2017年時点)

その熱意が通じたのか、残ったかきは例年より身入りがよくおいしく育ちました。この浜市のおいしいかきを、一粒一粒丁寧に手でむき、選別し、味を保つよう工夫しています。

たれにはかきつゆを入れ、かきの旨味たっぷりのかきめしの素」となっています。

本田水産株式会社 代表取締役 本田 太さん

弊社では、すべての商品を、人の手で、まごころと愛情をこめて作っています。人の手で作ることで、丁寧さが加わり、美味しさが加わります。さらに、買ってくださるお客様、食べてくださるお客様のことを考え、商品にはほとんど添加物を使用しておりません。美味しいだけでなく、からだにやさしく心にやさしい商品作りが弊社のこだわりです

## 古今東北商品のこだわり



### へだわりの原料

原料のこだわりは、宮城県浜市産かきのおいしさにあります。浜市は、標高千メートル級の山々の美しい広葉樹林、ブナ林から湧き出すミネラルをたっぷり含んだ水が、鳴瀬川、吉田川へとそそぎ、海で出会う、まさにその地です。かきの餌となる植物性プランクトンが豊富な為、かきが一年で成長し、かき特有の生臭さがなく、しかも、身がふっくらとした旨味のあるかきが育ちます。そのかきを原料に使用いたしました。

### へだわりの製法

かきを選別し、湯洗いでぬめりを取り、冷水で洗い、身を引きしめます。このかきを味付けする際、かきエキスを入れた特製タレを使用することで、よりかきの旨みを際立たせます。この、タレにかきエキスを入れることが、本田水産が“かき屋”であるから出来る、“かき屋”ならではの“こだわり”です。

### <復興にける想い>

浜市の海は栄養豊かでかきを1年で育てます。3.11の大震災で家や牡蠣、イカダ、設備や道具、すべて流され、6人いた浜市かきの生産者は、今は2人だけになってしまいました。(2017年時点)浜は大変厳しい状況の中でもかき養殖に力を入れ復興に向け生産しています。おいしい浜市の牡蠣をたくさんの皆様にお届けしていきたいと思ます。



### <浜市のかきを全国へ！～本田水産～>

『宮城のものを、石巻でおいしく加工し、全国の食卓へ』をモットーに、日々、水産加工に励んでおります。御存じの通り、石巻は東日本大震災で特に被害のあった地域のひとつです。石巻の地名は全国区になりました。しかし、震災で大変だった石巻ではなく、『かき、ほや、金華さば、さかなが美味しい石巻』を全国の皆様にとって頂きたく日々精進しております。また、弊社は、浜と繋がりが深く、浜と共に生きてきました。特に、創業当初からの家業である“かき屋”のかきを全国の皆様に召し上がって頂ければと思います。

### <かきめしの作り方>

2合の米を磨ぎ、通常の水加減にタレを入れて炊きます。炊き上がりましたら、かきを入れて蒸らします。あとはお好みにより三つ葉をのせて出来上がりです。

### <宮城県浜市産 かきめしの素 >

【分類】:水産

【製造者名】:本田水産株式会社

【製造地】:宮城県石巻市

【主な原材料】:かき(宮城県産)、醤油、発酵調味料、魚醤(魚介類)、こんぶエキス、食塩、米酢、かきエキス、かつお節エキス、(一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を含む)

【内容量】:(かき)100g、(調味料)50g

【保存方法】:冷凍(-18℃以下)

【賞味期限】:90日

【JANコード】:4573381181706

【ITFコード】:14573381181703