



COCON TOHOKU

ほっこり仙台みそ汁(4食入)

4種(



「仙台味噌」を使用した

本格的なお味噌汁です。

〈古今東北の産地から〉

三陸産のわかめなどを使用し、
簡便で地域色のある即席みそ汁
を開発致しました。
調味みそは、仙台みそ「生タイプ
を使用しております。
仙台みそ」の特徴でもある大豆
のうまみを引き出し、食感を楽
しんで頂く為、あえて大豆と麴の
粒々感を残しました。香りの強い
鰹、上品な旨味の昆布、ほのかな
香りのサバといりこの4種のだし
で仕上げ、ボリューム感のある
「三陸産わかめ」、「ぶりのり」、「ね
ぎ」、麴は食感が良い「平町麴」の
4種の具材を使用しました。

仙台味噌醤油株式会社のみなさん

「みそ」は、大豆と麴と塩を混ぜ合わせ、発酵熟成させた食品です。微生物の働きが製品の仕上がりには様々な影響を与えます。原料は同じでもその処理の方法や水質等の諸条件が絡み合う事で千差万別のみそが生まれます。私たちはこれからも伝統のある「仙台みそ」を徹底した衛生管理をもとに製造して参ります。



〈こだわりの原料〉

大豆のうま味が強く、粒感が生きた半粒タイプの仙台味噌をベースに、香りの強い鰹、上品な旨味の昆布、ほのかな香りのサバといりこの4種のだしで仕上げました。三陸産わかめと、国産ふのり、ねぎ、小町麩の4種の具材をたっぷり楽しめませう。

〈こだわりの製法〉

使用した調味みそは、仙台みそ「半粒生タイプのみそ」で、自社工場の選別工程において色彩が良いもの、形の整ったものに厳選された丸大豆のみを使用し蒸す事で、大豆の粒感・旨味を味わせます。大豆と米麴と塩を混ぜ、発酵蔵でじっくり熟成させております。

〈～ジョウセン(仙台味噌醤油株式会社)が大切にしていること～〉

ジョウセンのわさび沢工場は歴史と伝統を継承し、大崎市松山の気候・風土・水・資源など自然の恵みを活かして、人と心と技を大切に、衛生面や周囲すべての環境を守る技術を駆使。この工場で作られる「仙台みそ」は、原料の大豆を一粒ずつ厳選して選別を行い、おいさを逃がさない方法で蒸し上げています。芳醇な香りが特徴の「仙台みそ」です。

〈おすすめの食べ方〉

みそ」と「具」をお椀にあけ、約160ccの熱湯を注いで、よくかき混ぜてください。食べごたえのある「三陸産わかめ」、「国産ふのり」、「ねぎ」、食感が良い「小町麩」の彩りが良いたっぷりの具材に、すっきりした味わいの仙台みそが美味しさを引立てます。「仙台みそ」仕立ての即席みそ汁をお湯を注いで手軽に楽しめます。

〈みそのちから 仙台みその栄養〉

味噌の主原料である大豆は、畑の肉とも評されるほど、良質なたんぱく質をたくさん含んでいます。大豆は味噌になる発酵・熟成の過程で分解されて、約30%がアミノ酸となり、その中には生命の維持に欠かせない必須アミノ酸8種も含まれています。他にもビタミンなど、たくさんの成分を含む味噌は、非常に栄養価の優れた食品と言えるでしょう。味噌は昔から、医者いらずと呼ばれていた食品です。江戸時代の食の解説書「本朝食鑑」の味噌の項目に、味噌は「腹中をくつろげ、血を活かし百薬の毒を排出する。胃に入って消化を助け、元気を運び、血めぐりを良くする。痛みを鎮めて、よく食欲を引き出してくれる。嘔吐をおさえ腹下しを止める。また髪を黒くし、皮膚を潤す」と書いてあります。現在味噌の様々な効用は科学的に研究され、解明されてきています。

(出典: 仙台味噌醤油株式会社HP

「みそのちから」

〈古今東北 4種の具材とだしの旨味 ほっこり仙台みそ汁(4食入り)〉

【分類】:食品

【製造者名】:仙台味噌醤油株式会社

【製造地】:宮城県大崎市

【主な原材料】:調味みそ(米みそ(大豆を含む、国内製造))、食塩、宗田節エキス、カツオエキス、昆布エキス、鰹節粉末、サバ節粉末、煮干魚粉/酒精、調味料(アミノ酸等) 具(わかめ(三陸産)、麩(小麦を含む)、ふのり、ねぎ/トレハロース)

【内容量】:80g(調味みそ19g×4袋、具1g×4袋)

【保存方法】:直射日光をさけて、常温保存してください

【賞味期限】:180日

【JANコード】:4573381183038

【ITFコード】:14573381183035