



COCON TOHOKU

山形県産孟宗筍使用

匂香る竹の子ごはんの素



山形県産孟宗筍を使用。

上品な味わいに仕上げました

〈古今東北の産地から〉

山形県の日本海側に位置する庄内地方で、雪が溶けた4月後半頃から孟宗筍の収穫し出荷が始まります。

山形県内では春を告げる代表的な味覚として、孟宗汁や天ぷら等、幅広い料理で食されます。

入荷後、新鮮な内に加工した筍を丁寧の手切りし、竹の子ご飯用に加工しました。

匂の筍を余すことなく1本まるごと使用する加工にこだわって製造しています。

株式会社三和食品のみなさん

山形県庄内地方の春の味覚を代表する食材のひとつである『孟宗筍』を、もっともっと多くの方々に気軽に味わっていただきたい想いで、贅沢に使用した炊き込みご飯の具材として商品化致しました。お手軽に本格的な竹の子ご飯がお楽しみ頂けます。是非、ご賞味下さい。



〈こだわりの原料〉

山形県の日本海側に位置する庄内地方では、気温が高くなる4月後半頃から孟宗筍の収穫が始まります。寒暖の差が大きい風土で極寒の冬を耐え抜き、春先の雪解け水で育まれたとても美味しい孟宗筍になります。山形県内では春の訪れを告げる代表的な味覚として、孟宗汁や天ぷら、炊き込みご飯の具材等、幅広い料理に食されます。

〈こだわりの製法〉

原料を厳選した孟宗筍は、収穫後、すぐに弊社に入荷され、弊社工場素材の持ち味を逃さぬ様、ひとつひとつ丁寧に手作業で皮むき・カットを行い、素早く加工／保存処理を行います。新鮮な原料の証に、筍をポイルする際は工場中が筍の香ばしい香りに包まれます。この風味が残る様、細心の注意を払った作業を行います。

〈三和食品のこだわり〉

原料を見極め、良質のものだけを使用します。素材の持ち味を逃さぬよう、素早く円滑な作業を行い、筍の風味豊かに仕上げています。新鮮な原料の証に、筍をポイルする際は工場中が筍の香ばしい香りに包まれます。その後ひとつひとつ丁寧に手作業で皮むき、カットを行い、素早く充填、殺菌工程を行い、新鮮さを損なわないようにしています。



〈おすすめの食べ方〉

筍ご飯...具材とスープを3合用のお米と一緒に炊いてもらうだけで、お手軽に竹の子ご飯がお楽しみ頂けます。お好みで鶏肉等も一緒に炊き込んで頂くとより美味しい炊き込みご飯になります。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災では、本社のある山形県は幸いにも大きな被害は受けませんでした。宮城県利府町にある仙台工場は大きな被害を受けて、工場の営業再開に約1ヶ月の時間を要しました。又、弊社で取引を行っている近隣の生産者の方々も大きな被害を受けました。被災から10年以上たち、復興も大分進んできましたが、完全に復興するまではこれからもまだまだ長い時間がかかりますし、震災を経験した私達だからこそ一緒になって出来る事がたくさんあると日々、感じております。弊社では震災後、宮城県産や東北産の原料を積極的に使用した商品の開発、販売を行ってきました。微力ながらも新規生産者の参入や地場農業の活性化を図り、食品を通して被災地域や東北全体の復興に少しでも貢献していきたいと考えております。

(2022.7)

〈商品名〉山形県産孟宗筍使用 匂香る竹の子ごはんの素

【分類】: 農産

【製造者名】: (株)三和食品

【製造地】: 山形県最上町

【主な原材料】: 具材: 筍(山形県産)、こんにゃく、椎茸、人参、油揚げ、食塩／リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V・C)、水酸化Ca、乳酸Ca(一部に大豆を含む)

スープ: しょうゆ(国内製造)、食塩、還元水飴、かつおエキス調味料、みりん、昆布エキス、砂糖／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦、大豆を含む)

【内容量】: 800g(具材: 220g スープ: 580g)

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

【賞味期限】: 120日

【JANコード】: 457338114257

【ITFコード】: 14573381184254