

石巻十三浜産

解凍するだけ！シャキッと湯通し
早採りわかめ(冷凍)



漁師自身が一番美味しいと

おススメする、早採れわかめ

〈古今東北の産地から〉

一月から三月までのわかめ収穫シーズンのみしか味わうことのできない早採れのわかめを急速冷凍することで通年味わえるようにしました。塩蔵や乾燥のわかめと違い収穫してから湯通しをしそのまま急速冷凍保管するため、わかめの豊かな風味と、茎まで楽しめるシャキシャキとした食感をそのまま味わえるわかめです。いつものわかめ料理がまた違う味わいになるとともに、特に麺類のトッピングには最高です。

漁業生産組合 浜人のみなさん

この商品を作ろうとしたきっかけは、私たち漁師が普段、浜で食べている美味しさをご家庭でも味わっていただきたい！という思いからでした。収穫時期にしか食べれない早採れの若布をどうやったら1年中皆様のご家庭で食べていただけるかを考えて瞬間冷凍という製法にたどり着きました。この美味しさを味わっていただけたら幸いです。

古今東北商品の「こだわり」

こだわりの原料

一〜二月の幼い若布のみ刈り取りしました。大きすぎず、小さすぎず、シャキシャキの食感を感じていただけて、なおかつ硬すぎない、そんな若布を厳選しております。この時期の若布は風味も豊かなのが特徴です。

こだわりの製法

若布の選別の基準がとても厳しく、色合いや、傷なども細かく整形しております。また塩蔵や乾燥をせずに、湯通しして付着している海水を洗い流し、そのまま瞬間冷凍することで若布が本来持っている風味を生かした加工にこだわっております。



＜製造者のこだわり＞

1番のこだわりは漁師自らが収穫、加工をしているというところです。

普通は漁師が収穫、水産加工会社が加工というのが一般的ですが、弊社は両方をやることで他社とは違う、海での品質管理をしっかりした加工品を提供することができます。

急速冷凍という旨味や食感を損なわない冷凍方法で製造しているのもこだわりです。

是非、浜の美味しさを味わってみてください。

＜おすすめの食べ方＞

私たちの産地ではよく浅漬けにして食べます。

①早採れ若布、人参、キュウリを細かく刻む

②生姜を千切りする

③①と②を麺つゆに漬ける(お好みでみりんや酒を少量加える)薄味がお好みの方は4-5時間、濃い味がお好みの方は一昼夜漬けてから麺つゆを捨てて食べてください。

社内では麺類に入れて食べる人が多いです。かけうどん、かけ蕎麦、みそラーメンなどに早採れ若布を刻んでトッピングするだけで味わいが変わります！

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

弊社は自宅や工場、船など津波で全て流されてしまった漁師たちが集まり作った会社です。何もなくなくなってしまったところから若布や昆布の養殖を再開し、収穫するだけではなく自分たちの手で加工して販売したいと思い加工場を建てて加工を始めたりしました。

まだまだ道半ばでコロナ過もきてしまい、苦労も絶えませんが、命があったことに感謝し、美味しい海産物を皆様にお届けするのを楽しみに日々頑張っていきたいと思います。



＜商品名＞石巻十三浜産 解凍するだけ！シャキッと湯通し早採りわかめ(冷凍)

【分類】: 水産

【製造者名】: 漁業生産組合 浜人(はまんと)

【製造地】: 宮城県石巻市北上町

【主な原材料】: わかめ(十三浜産)

【内容量】: 200g(100g×2)

【保存方法】: 冷凍(−18℃以下で保存)

【賞味期限】: 365日

【JANコード】: 4573381183854

【ITFコード】: 14573381183851