



COCON TOHOKU

岩手県産大豆使用

素材の味わいしっとり うの花



豆の味わいが深い
岩手県産大豆」で作りました

〈古今東北の産地から〉
岩手県産の大豆を使用して、
しっとりとした食感に仕上げました。
味付けは、静岡・焼津産の鰹
節と北海道南産の真昆布を
原料に、自社工場で一から
出汁を採り、オリジナルの
味付けに仕上げて素材の
味わいを活かしています。
食べる際は自然解凍で
そのままお召し上がり
頂けますが、流水で解凍
(水で10分程度)頂くと、
素材の食感や風味を
より感じてお召し上がり
頂けます。

株式会社 マーマフーズのみなさん

「美味しくて食べる人の体に優しい商品を作ること」を商品開発の指針としております。この姿勢は過去からも、そして未来も変わることはありません。お惣菜は本来、家庭で手間暇を込めて丁寧につくられていました。お母さんが家族を想い、体に気を使って献立を考えて、調理をする。そして食べた人が安らぎを感じて笑顔になる。忙しい現代であるからこそ、私たちはその姿勢を変えずに、本質を追求した商品作りを行い、皆様に笑顔になれる商品をお届けをして参りたいと思います。



へだわりの原料

岩手県産の大豆から採れたおからを、採れたその日のうちに製造しております。しつとりと滑らかな食感のおからをお召し上がり頂けます。弊社では、できる限り岩手、東北または国産の食材を使用することを心がけております。

へだわりの製法

具材と調味液をあわせ、包材に包装後に低温加熱で時間をかけて調理を行う真空調理法にて製造を行っております。この真空調理法に最適な食材の下処理方法や使用する調味液やその配合を導き出し、材料の風味や旨味を活かしながら、食感や食材への味の入り込みを均一にして製造することができます。

＜復興にける想い～マーマフーズ～＞

平成23年3月11日の東日本大震災では、受水タンクや配管等の水回りや建物にも被害がありました。復旧に向けて全力で工場の改修を行い、製造を開始しました。震災発生から2か月後には止まっていた物流もやっと動き出しましたが、三陸の水産物や地元食材が全然入ってこない状態が続いており、輸出品を使ってしのいでまいりましたが、商品アイテムが不足して売上がなかなか回復できない状態でした。地域の地場原材料が入ってこないだけで、弊社の惣菜づくりには大打撃でした。東日本大震災がきっかけで、地元食材をあらためて強く意識しました。

「地元の旬な食材を使って惣菜をつくる」それがお惣菜の原点です。岩手県の花巻市に食品製造工場があるという意味をあらためて強く考えさせられました。

現在、東日本大震災からの復興も大分進んで参りましたが、「食」につきましては震災前までにはなかなか戻っていないもあります。三陸産わかめや椎茸、山菜等は現在も販売は厳しい状況が続いております(2019年時点)。岩手をはじめ東北は農水産物等の食材の宝庫であります。「海の幸」、畜産の「山の幸」、農産物の「里の幸」の素晴らしい食材や、お醤油や味噌などの加工品も多数あります。東日本大震災の被災から必死に立ち上がり復興に向けて良い食材や商品を一生懸命生産していらっしゃる方々の少しでも復興の役に立てればと思い、岩手のそして東北の品質の良い素晴らしい食材を調達して製造販売をして参りたいと思います。



＜こだわりの製法＞

マーマフーズでは化学調味料・保存料・着色料を一切使用しておりません。また静岡・焼津産の鰹節と北海道・道南産の真昆布を原料に、自社工場で一から出汁を採り、醤油や味噌などの調味液と混ぜ合わせて、オリジナルの味付けに仕上げている、シンプルながらも素材の味を活かしています。

＜岩手県産「南部白目大豆」使用 素材の味わいしつとりうの花＞

【分類】: デイリー

【製造者名】: 株式会社 マーマフーズ

【製造地】: 岩手県

【主な原材料】: おから(岩手県産)、人参、さつま揚げ(魚肉、でん粉、砂糖、その他)、食用こめ油、しめじ、本みりん、風味原料(鰹節、昆布、薄口醤油(小麦含む)、油揚げ、蓮根、葱、鶏肉、あさり、ひじきえび、牛蒡、甜菜上白糖、鰹節エキス、乾椎茸、昆布エキス、魚醤、食塩、酵母エキス／凝固剤

【内容量】: 100g

【保存方法】: -18℃以下

【JANコード】: 4573381182970

【賞味期限】: 製造日より365日

【ITFコード】: 14573381182977