



三陸産さんま使用

まる旨 みりん天日干し



伝統ある“まるやかな”
秘伝のたれで漬け込みました

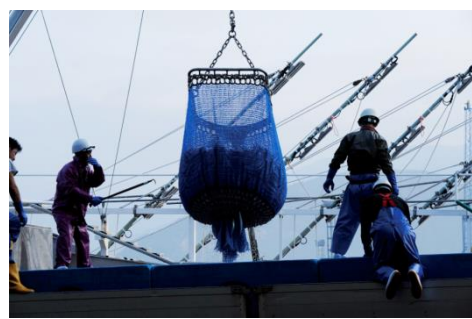
〈古今東北の産地から〉

大船渡港水揚の「さんま」を旨味を引き出す魚醤を使つたまるやかな秘伝のたれで漬込み、独自の天日干し室内施設にて、太陽の光を取り入れ、天候に左右されず風の流れを作り、衛生的な環境の基に、さんまの旨味を凝縮したみりん干しを作り出しました。

天日干しならではの熟成された自然の旨味を引き出し素材の良さを最大限に活かしている商品です。

及川冷蔵株式会社の皆さん

3.11の東日本大震災により、多数の方々に復興の手助け、元気をいただきました。その方々にどのように恩返しをしたら良いのか考えました。我々水産加工会社に来る事は、三陸大船渡に水揚げされた、海の幸を多くの方に美味しく食べて頂く事しかできません。安心・安全は、もちろん美味しい商品感謝を込めてお届けしたいと思っております。



〈こだわりの原料〉

10月上旬から11月下旬にさんま水揚本州一を誇る岩手県大船渡市。大船渡港に水揚げされた旬のさんまだけを鮮度(品質)、脂の乗りにこだわり、仕入しています。工場は、大船渡港から約10分程の距離にあり、仕入れたさんまは、短時間にて、コンヒューター選別後急速冷凍し、年間使用する原料とし、品質劣化を防ぐためにマイナス35℃の自社保管冷蔵庫に保管し“三陸産さんま使用 まろ旨みりん干し”の原料として使用しています。
(2019年3月)



〈こだわりの天日干し〉

さんまの中骨を取り除き、オキアミベースの魚醤を隠し味とした伝統あるまろやかな秘伝のたれで漬込み、独自の衛生的な室内天日干し施設にて、太陽の光を取り入れ、天候に左右されず、風の流れを作り、1枚1枚丁寧に天日干しならではの熟成された自然の旨味を引き出し、素材の良さを最大限に活かした商品です。



〈復興にかける想い〉

1957年に大船渡市で水産冷凍加会社として設立しました。3.11の東日本大震災により工場が全壊し、会社の存続が危ぶまれましたが、恵まれた大船渡の海の幸を皆様にお届けしたい気持ちが強く、震災後は、及川冷蔵(株)の伝統ある加工技術、秘伝のたれを生かした、原点である、“さんまみりん干し”を皆様にお届けする事で、震災時にお世話になった皆様に恩返しできればと思っております。



〈おすすめの食べ方〉

美味しく焼くには、良く熱したフライパンに皮面を下にした魚を中火で4分、弱火で裏返して2分でおいしく焼き上がります。みりん干しのまろやかな味わいを是非、お試しください。中骨を取り除いてあるので、天ぷらの素材としても美味しく召し上がれます。

〈三陸産さんま使用 まろ旨みりん干し〉

【分類】:水産

【製造者】:及川冷蔵株式会社 【製造地】:岩手県大船渡市

【主な原材料】:さんま(岩手県産)、味醂、醤油、砂糖、ごま、食塩、オキアミ魚醤
(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

【内容量】:店舗3枚入り(135g)、共同購入4枚入(180g)

【保存方法】:要冷凍(-18℃以下) 【賞味期限】:180日 ※店舗:冷蔵 解凍後6日以内

【JANコード】(3枚):4573381182918 (4枚)4573381182888

【ITFコード】(3枚):14573381182915 (4枚)14573381182885