



COCON TOHOKU

# 三陸産するめいか使用 こくうま 真いか仙台味噌漬け



旨味の強い味噌味の  
やわらか食感のイカです。

〈古今東北の産地から〉

身がやわらかく甘みの強い旬の  
イカの胴体部分を

独自の仙台味噌ダレにじっくり  
漬け込みました。

仙台味噌は通常の味噌より

アミノ酸が多く含まれ、

いか味噌漬けとして旨味の強い

やわらかな食感に仕上がりました。

三陸で水揚げされた

鮮度の良いイカを

低温管理のもとで素材に適した

技法で加工しました。

石山水産株式会社 のみなさん

より良いサイズの原料を仕入れることが口で言うほど簡単ではなくなってきました。年を追う毎に魚が獲れなくなり、原料が選べなくなってきました。国産原料はより一層少なくなります。この時期にしか取れない柔らかい食感と、噛むほどに甘味を感じるイカ特有の強い旨味にこだわりました。全ての工程に、かける手間は惜しまず、しっかり、丁寧に想いを込めて商品製造をしております。ぜひ、ご賞味ください。



〈こだわりの原料〉

東北の太平洋沿岸には日本有数の港が多くあり、それぞれの港で8、9月ごろに水揚げされる真いか、夏イカです。サイズは小さいのですが、甘みが強く、身が柔らかいので、食べやすいイカです。

この時期にしか獲れない夏イカの旨味と食感是谁が食べてもおいしいと素直に思える特別なイカです。

〈こだわりの製法〉

宮城県登米市で作られている仙台味噌は、熟成された旨味が特徴です。その味噌にかつお出汁を合わせて旨味を加えました。夏イカの特徴の甘みを引き立て、味噌の風味もしっかり味わえるバランスの良い味付けになるように、納得できるまで味噌ダレの配合を繰り返し試作しました。鮮度保持のため徹底した温度管理を行い、品温を一定に保ちながら、18時間漬込んで身の奥へしっかりと味をしみこませていきます。柔らかい食感に味噌風味がギュツとしみこんだ味深い商品です。

〈こだわりの製法②〉

大榎工場では、皆さまに三陸の海の幸を高鮮度、高品質のままお届けするために、マイナス30度のアルコールにパッキングした製品を漬け込んで凍結させるリキッドフリーザー“凍眠”を導入しております。様々な品種のものを加工し、凍眠で凍結させることで、解凍しても新鮮なものと同じように召上がることが出来ます。

旬の時期にしか味わえない柔らかい食感と、噛むほどに甘味を感じるイカ特有の強い旨味にこだわりました。みそダレに付け込み、しみ込ませて熟成する工程があるので、鮮度を損なわないように素早く生処理をし、仕立てた原料です。漬け込みも身の奥までしっかりと味噌を行き渡らせるように時間をかけてじっくりと漬込みました。

熟練の職人が、原料から仕上がりまで吟味して作ったこだわりの商品をお楽しみください。

〈おすすめの食べ方〉

冷蔵庫などで解凍し、グリルまたはフライパンを使用して弱で焼いてお召し上がりください。

お好みで青ネギや万能ねぎなどの薬味や、ピーマンなどの野菜を添えてもおいしく召し上がれます。

さらに、マヨネーズのホイール焼きもおすすめです。



〈復興にかける想い～石山水産～〉

東日本大震災により全ての工場が被災し製品も全て流失いたしました。

しかし製品を完全に市場からなくしてはならないとの思いから、5人の従業員と共にいち早く同年6月に青森県八戸市にて賃貸の仮工場で事業を再開、翌年末に岩手県山田町にて本設の本社工場のスタート、また平成28年8月にはより加工度の高い製品の製造を目的に岩手県大榎工場をスタートいたしました。

事業再開時は震災の爪痕がまだはっきりと残っていて、それを見ると皆が頑張ろうと思いつつもつらい気持ちが拭えなかったと感じます。今は街の整備も大きく進み復興も目に見えてわかるようになってきました。三陸鉄道の全線開通による鉄道の復旧やラグビーワールドカップの釜石での試合開催など明るいニュースも増えております。震災前の活況を取り戻そうと全員が頑張っております。弊社もその一員として地場の水産加工会社として三陸の海の幸を最大限活かし地元の発展に貢献していこうとの思いを込めて製品をお届けしております。

〈三陸産するめいか使用 こくま真いか仙台味噌漬け〉

【分類】: 水産

【製造者名】: 石山水産株式会社

【製造地】: 岩手県

【主な原材料】: するめいか(三陸産)、味噌、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味液、還元水飴、醤油、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部にいか・小麦・大豆を含む)

【内容量】: 200g(3～4尾)

【保存方法】: 要冷凍(-18℃以下)

【賞味期限】: 365日

【JANコード】: 4573381183205

【ITFコード】: 14573381183202