



COCON TOHOKU

青森県産むらさきいか使用

ふんわりいかの竜田揚げ



青森県産のむらさきいかを
竜田揚げ用に加工しました。

〈古今東北の産地から〉

青森県産のむらさきいか
(学術名:あかいか)を
一口サイズにカットし、
淡口醤油・砂糖・みりん
のみで味付けし、打ち粉
をしました。
やわらかな食感のいかの
竜田揚げが楽しめます。
素朴な味付けにすること
でいか本来の旨味が出て
います。
打ち粉がしてあるので、
ちよつと多めの油をしいて
フライパンで調理頂くだ
けで美味しく召し上がれ
ます。

共和水産株式会社 代表取締役専務 鈴木 良太さん

「いかそうめん」にてHACCPを取得しており、様々なイカの種類を扱っております。イカに関しては機械も多種揃えており細かなカットや商品開発を得意としておりますので、イカをより美味しく加工し、ご提供させていただきます。



「こだわりの原料」

数年前から国産アカイカ（本ムラサキイカ）原料の水揚げが乏しくなっており、2017年時点。イカも不漁・高騰が続いておりますが、三陸はイカの産地です。今回は貴重な船凍品のアカイカ（本ムラサキイカ）を使用する事で柔らかくて食べやすい竜田揚げに仕上がっております。

「こだわりの製法」

表面に鹿の子を入れる事で歯切れが良くなります。一口サイズにカットし、薄口醤油・砂糖・みりんのみで味付けし打ち粉をしております。素朴な醤油味がイカと良く合います。

＜産地紹介＞

古来、岩手県宮古市は水産業で栄えました。特産品としては、サケ、イクラ、ウニ、アワビ、毛ガニ、ワカメなどが挙げられます。特に、サケやサンマ、スケトウダラは全国屈指の水揚げを誇ります。また、沿岸漁業や養殖漁業では、ウニ、ワカメ(全国収穫量の約7割を占める)、カキ、ホタテ、ホヤなどが主要産物としてあります。三陸の海は世界三大漁場の1つ「三陸沖」として知られます。黒潮と親潮がぶつかり合う良漁場の為、プランクトンも豊富で、三陸で水揚げされる魚は良質な物が多いです。

出典：共和水産株式会社ホームページ

＜宮古から全国へ！ ～チーム漁火～＞

“宮古を活性化させたい！”宮古を日本全国、世界にPRしたい！“という熱い思いをもった、宮古の「共和水産」「かくりき商店」「佐々京商店」「佐幸商店」の若き経営者が結成したチームです。チーム名の「漁火」とは「魚を誘い寄せる為の光」のこと、それは未来への道しるべとなります。「宮古にあったけえ火を灯す」そんな思いをこめて名づけられました。

＜復興にかける想い＞

震災前は岩手県内のイカの取扱いが主でしたが、震災後は不漁や高騰を受け、県外のイカも取り扱っております。その産地で漁獲方法も違えば食べ方も違います。知れば知るほどに三陸の海は魅力があります。その魅力を商品を通じて消費者の方々にお伝えしたいと思っております。

＜おすすめの食べ方＞

- ① マヨネーズと七味唐辛子を付けて
- ② 生野菜の上に揚げたイカの竜田揚げを乗せてサラダにして



＜青森県産むらさきいか使用 ふんわりいかの竜田揚げ＞

【分類】：水産
 【製造者名】：共和水産株式会社
 【製造地】：岩手県宮古市
 【主な原材料】：アカイカ(青森県産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、みりん、衣[馬鈴薯澱粉]
 【内容量】：200g
 【保存方法】：冷凍(-18℃以下)
 【賞味期限】：365日
 【JANコード】：4573381181676
 【ITFコード】：14573381181673