



COCON TOHOKU

三陸産さば使用

レンジで簡単！パクッとさば竜田揚げ



三陸沖水揚げのさばを

醤油味酥たれに漬込みました。

〈古今東北の産地から〉

気仙沼で成長を続けてきた阿部長商店ですが、3・11の大津波により沿岸に面していた9つの工場の内8つが被害を受けました。気仙沼や三陸の海の恵みを最大限に活かせるように努力し、知恵を絞って、皆さんに満足していただける商品を提供していきたいと考えております。三陸産の脂ののったさばを、秘伝の醤油味酥たれに漬け込み、打ち粉をしました。

近年の家庭の食卓での時短メニューなどによる背景から、今回の商品は油調理をし、レンジアップ調理品による食卓の変化への対応や地元三陸の魚をこれまで以上に身近に感じていただき、魚離れを防ぐことができればと考えております。

阿部長商店株式会社 大船渡工場のみなさん

レンジで簡単に食べたいというご要望をいただいた時は「時代が変わったな」と正直驚きました。しかし、組合員さんの笑顔と、三陸の魚をもっと食べて欲しい想い、地元自慢の魚の魅力を広められることを願いながら、1年がかりで作り上げました。これからも三陸を盛り上げるべく、おいしい商品のお届けを続けていきたいです。お子さんからお年寄りまで幅広く支持される商品になれば幸いです。

【古今東北商品のこだわり】



〈こだわりの原料〉

三陸沖は親潮と黒潮がぶつかり、さまざまな水産物が獲れる豊かな漁場が広がっています。

世界三大漁場である三陸の港で、社員が毎朝魚市場で目利きをしながら、脂がほどよくのつたお刺身でも食べられる鮮度の良いさばを市場から直接買い付けしております。

高鮮度の状態で市場から工場へ運び、鮮度を保たせながら竜田揚げの原料として使用しております。

〈こだわりの製法〉

レンジで温めるときにパリッと仕上げる為に米粉を配合し、これまで使用していた自社秘伝の生姜醤油タレに、隠し味でニンニクを少しだけ加え、また食べたくならないように味に仕上げております。

さば本来の素材の味と香ばしさのある風味で、お子様や魚が苦手な方でも愛されるようなどこか懐かしい家庭の味に仕上げております。

〈復興にかける想い〉

東日本大震災により9カ所のうち、8カ所が被害を受けましたが、2014年8月にすべての工場が復旧しました。

東日本大震災による壊滅的被害から皆様の多大なるご支援のお蔭で復興出来ました事を心より感謝申し上げます。全従業員で恩返しの思いをこめて、商品を作りましたので、ご賞味いただければ幸いです。

〈三陸の海の恵みを全国へ！〉

「海の恵みをおいしいままに、食品の安全と安心を食卓にお届けする」という理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応できる高品質な商品を製造しております。お客様に美味しい感動と「食」を通じて心身ともに健康で豊かな生活になることに貢献したい想いが商品にたくさん詰まっております。



〈おすすめの食べ方〉

そのままでもおいしいですが、レタスとマヨネーズをパンに挟んだサバサンドや、野菜や甘酢に絡めた南蛮風にしてもおいしいです。お弁当やおつまみにも丁度いい、1口サイズになっております。

〈三陸産さば使用 レンジで簡単！パクッとさば竜田揚げ〉

【分類】: 水産

【製造者名】: 株式会社 阿部長商店

【製造地】: 岩手県大船渡市

【主な原材料】: さば(三陸産)、しょうゆ、砂糖、みりん、生姜、食塩、にんにく、衣(米粉、でん粉)、揚げ油(なたね油)／アルコール、増粘剤(加工でん粉、キタンサン)、(一部に大豆、さば、小麦を含む)

【内容量】: 200g

【保存方法】: -18℃以下で保存してください

【賞味期限】: D+364日

【JANコード】: 4573381181775

【ITFコード】: 14573381181772