



COCON TOHOKU

宮城県産黒毛和牛使用

# コクふくらむキーマカレー



宮城県産黒毛和牛を使用  
コク深い味わいに仕上げました

宮城県産黒毛和牛ひき肉を使用したキーマカレーです。ひき肉には、宮城県の牛専門問屋会社である(株)栄和で仕入から加工まで行った宮城県産黒毛和牛を使用しました。赤身の美味しい和牛ひき肉と人参と玉ねぎの野菜ミンチを使用して、コク深い味わいに仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

サンヨー缶詰(株)瀬上工場のみなさん



製造所であるサンヨー缶詰株式会社瀬上工場は、清潔な生産環境を築くために5Sに全員で取り組んでいます。2020年5月に食品安全マネジメントFSSC22000認証を取得しました。「安全・品質は私の仕事で作り込む」を工場行動方針に掲げ、お客様に安心して食べていただける製品をご提供しつつけるため継続的に改善に取り組んでいます。

〈こだわりの原料・風味〉



キーマカレーはひき肉のカレー料理です。カレーソースは、チーズ、パウダーやみそ、しょうゆでコクを出し、クミン、コリアンダー、ターメリックやオールスパイス等のスパイスのバランスを取って、全体的にスパイスが香る仕上がりになっています。ひき肉は、宮城県産の牛専門問屋(株)栄和で仕入れから加工まで行った赤身の美味しい宮城県産黒毛和牛のひき肉を使用しました。

カレーソースに牛肉の旨味やコクを付与してさらにおいしさを盛り上げています。ご飯が進むキーマカレーです。

〈こだわりの製法〉

キーマカレーの製造は大きく分けて、小麦粉ルー工程、煮込み野菜工程、炊き上げ工程、充填工程、殺菌工程があります。

小麦粉ルー工程では、小麦粉とラードを高温で焙煎することで香味と粘性を引き出し、煮込み野菜工程でも玉ねぎや香味野菜を加熱し香味を引き出しています。

炊き上げ工程で小麦ルーと煮込み野菜、そしてスパイスや和風調味料等を一緒に混合加熱することで最終的な風味、おいしさをだしています。



〈おすすめの食べ方〉

レトルト食品ですので湯せんで温めた後ご飯と一緒にお召し上がりください。お好みでトッピングなどをのせるのもおすすめです。

〈震災時の苦労・復興にける想い〉

東日本大震災では、福島県の中通り地区にある、私達のレトルト食品工場も建物の損壊や機械の位置ズレなどが発生し、一時操業停止となりました。操業再開にむけ従業員一同力を合わせて取り組み、短い期間で操業を再開することができました。今回は、宮城県産黒毛和牛を使用した「コクふくらむキーマカレー」というレトルト食品で東北の地域復興応援の一端を担わせていただきましたが、サンヨー缶詰は地元福島の特産である桃や東北の果実をはじめとした果実缶詰製造も事業の柱としています。福島をはじめとする地元生産農家の方々との取り組みやご支援もあって、戦前から今日に至るまで安定して福島で事業を継続してきました。これからも地元の方々と一緒に考え、地元の活性化に貢献すること、それが会社の活性化になり、福島の経済の活性化や復興支援につながるものと考えます。



〈商品名〉古今東北 宮城県産黒毛和牛使用 コクふくらむキーマカレー

【分類】:食品

【製造者名】: サンヨー缶詰株式会社

【製造地】: 福島県福島市

【主な原材料】: 野菜(玉ねぎ、にんじん)牛肉(宮城県産)、牛脂豚脂混合油、小麦粉、粒状植物性たん白、トマトペースト、でんぷん、ガーリックペースト、香辛料、食塩、砂糖、カレーパウダー、しょう油、ビーフエキス、みそ、チーズパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料  
(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

【内容量】: 160g

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 2年

【JANコード】: 4573381184097

【ITFコード】: 14573381184094