



COCON TOHOKU

みやぎ育ち

# ほうれん草のごま和えS・M・L

期間限定季節商品

旬の宮城県産ほうれん草と

2種類をブレンドしたごまを

使用したごま和えです



〈古今東北の産地から〉

宮城県産ほうれん草は晩秋から冬にかけて旬を迎えます。特に、寒暖の差がある宮城県産ほうれん草は茎の下がきれいな薄いピンク色で、糖分を蓄え茎があまくなるのが特徴です。宮城県産のほうれん草の自然なあまみと香りにこだわりの収穫から時間をかけずに新鮮な原料を入荷してごま和えにしました。味付けには、すり胡麻いり胡麻の2種類をブレンドした胡麻を使用しております。

株式会社三和食品のみなさん



私達は利府町に根ざした野菜加工のパイオニアとして宮城県産の野菜や果物を使った商品開発を活発に行っております。時代と共に変化し移り替わる消費者ニーズを訴求しながら新しい発想で商品を生み出し、全国のお客様へ発信させていただいております。新開発においてはオンリーワン商品が多数を占めていることから、新たな原料の調達から味付け、加工方法を日々研究しています。「新しい食文化の創造」をより前に進めるために、お客様に満足・信頼いただける商品の開発・製造に加速的に取り組んでまいります。



〈こだわりの原料〉

宮城県のはうれん草の収穫量は、東北6県では岩手県に次いで第2位であり、晩秋から冬にかけて旬を迎えます。特に寒暖の差があると茎の下がきれいな薄いピンク色になり、糖分を蓄え茎があまりなくなるのが特徴です。自然なあまみと香りにこだわるため、生産者様と協力し収穫から時間をかけずに新鮮な原料を入荷できるようにしています。

〈こだわりの製法〉

原料を入荷後、素早く作業員が直接手で触れながら丁寧に選別しています。

はうれん草は機械でカットすると葉の崩れや茎のつぶれが発生し歯ごたえが落ちる可能性があるので、機械に頼らず、ご家庭で調理するように一束、一束包丁でカットし品質が保たれるようにしています。

茹で過ぎや半茹でを防ぐためボイル時間と温度管理を独自の手法で構築していますので、茹であがりブレがなく安定した製造ができますように工夫しています。

〈こだわりの味の決め手〉



味の決め手となる(胡麻和え)は、白ごまと黒ごまを併用する事で胡麻本来の味と香りが醸しだされ風味バランスが良く独自の調味みそと合わせています。攪拌から詰め合わせ包装まで一貫して手作りにこだわっております。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災から12年を迎えました。当時は被害を受けた社員、パートさん、仲間達、仕入れ業者様、生産者様も多くいらっしゃいました。物資が不足し、インフラが止まり余震も頻繁に続きました。更に追い打ちを掛けるように原発事故の影響で不安な日々を過ごした事を今でも記憶に刻まれています。いまだ復興半ばにある地域もございます。私達は、被災を受けた生産者と復興を目指し日々努力しております。地元利府町及び宮城県の特産を使った良い商品創りに磨きをかけ、全国の皆様へお届けし続けする事で宮城県始め東北の復興に繋がると思っております。(2022. 10)

〈おすすめの食べ方〉

そのまま召し上がっていただく他に、ご飯に混ぜて混ぜご飯や、卵で巻いて焼くとごま和え入りだし巻き卵としても美味しく召し上がれます。また、温麺や冷やし麺のトッピングとしてもおすすめです。



〈商品名〉古今東北みやぎ育ちのはうれん草ごま和え

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 宮城県利府町

【主な原材料】: はうれん草(宮城県産)、人参、すり胡麻、砂糖、醤油、いり胡麻、食塩/調味料(有機酸等)  
(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

【内容量】: S 40g、M 60g、L80g

【保存方法】: 冷蔵

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】: 4573381184493(Sサイズ)、4573381184509(Mサイズ)、  
4573381184516(Lサイズ)

【ITFコード】: 14573381184490