



福島のシャキッとあさつきと 三陸わかめの酢味噌和え

期間限定季節商品



あさつきとわかめを
信州みそを使用した酢味噌で

和えました

〈古今東北の産地から〉

福島県産のあさつきと三陸産のわかめを、信州みそを使用したやや甘めの酢味噌と合わせた和え物です。
あさつきの旬は冬で、収穫時期と雪が積もる時期が重なることから、生産量が非常に少なく、寒い時期の青菜として貴重な存在でした。
葉が非常に細く、独特の辛みとシャキシャキとした食感が魅力です。

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。

新開発においては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・製造に取り組んでまいります。



〈こだわりの原料〉

原料の「あさつき」は福島県内陸部を中心に収穫した旬のものを仕入れています。深く絡まる根を手作業でカットし、手間暇かけた高品質の原料にこだわりの持っております。あさつき生産者の減少と高齢化が進んでいるため、収穫量が減少しています。三和食品は生産者様に寄り添い、共存共栄をモットーに取り組んでおります。

また、酢味噌和えに欠かせない「わかめ」も肉厚で食感がありミネラル豊富な三陸産わかめにこだわりました。

〈こだわりの製法〉

厳選した「あさつき」の味、香りを保つためにもっとも重要なのはボイル工程です。柔らかくなり過ぎないように注意して釜の温度管理と時間を決めています。湯がく加減は原料を見ながらになるため、職人的要素も要求されます。原料を大切に加工する私たちが一番こだわっているのがこの前工程です。

更に味の決め手となる「酢みそ」ですが、試行錯誤しながら独自の配合を開発。専門メーカー様と意見交換を繰り返し行いながらオリジナルの酢みそを仕上げました。

〈こだわりの手作り〉



各種原料の配分や具材バランスは開発部門で何度も試行しました。製造は機械工程ではできないため、全て手作業で仕上げております



〈冬が旬のあさつき〉

「あさつき」は黄白色で白っぽく曲がっているのが特徴です。生で食べるとかなり辛いのですが、少し火を通すと甘くシャキシャキとした歯ごたえがあります。旬の時期は冬から春にかけてで、1月ぐらいから4月頃です。

代表的な料理は、かるく湯がいた「あさつき」を酢味噌和えで食べるというシンプルな食べ方ですが、この時期にしか食べられない旬の味として大変人気があります。



〈震災時の苦労・復興にける想い〉

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、生産者様も多くの方が甚大な被害を受けました。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広範囲に放射能が飛散し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て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る事で宮城県はじめ東北の復興に繋がると思っております。

(2023. 1)

〈商品名〉古今東北 福島のシャキッとあさつきと三陸わかめの酢味噌和え

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 宮城県宮城郡利府町

【主な原材料】: あさつき(福島県産)、わかめ(三陸産)、果糖ぶどう糖液糖、人参、味噌、砂糖、食塩/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酸味料、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V. C)、乳酸Ca、(一部に大豆を含む)

【内容量】: 1P

【保存方法】:

【賞味期限】: D+1

【JANコード】: 4573381184066

【ITFコード】: なし