



宮城トロツと曲り葱と 三陸わかめの酢味噌和え

期間限定季節商品

伝統野菜の曲がりねぎと

三陸産わかめの酢味噌和えです



〈古今東北の産地から〉

宮城県産の曲りねぎと三陸産のわかめを、すっきりとした風味と旨味の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。
曲りねぎの栽培方法は、畑で栽培中のねぎを一度抜き取り、約30度の角度をつけて寝かせます。1〜3ヶ月栽培すると土のかかった部分は白くなります。横倒しになったねぎは立ちあがろうとする結果、軟白部のなかほどから大きく曲がります。強い香りと、口に入れたときのやわらかくとりけるような舌触り、甘み、深いコクが特徴です。

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・製造に加速的に取り組んでまいります。



へだわりの原料

伝統野菜である「仙台曲りねぎ」は、特徴としては強い香りと口に入れたときのやわらかくところけるような舌触り、甘みと深いコクです。また葉酸や食物繊維が豊富に含まれています。仙台市近郊で栽培されている「曲がりねぎ」のうち、1月から2月のできるだけ曲がり大きい新鮮な曲りねぎを厳選しました。

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ナラル豊富な三陸産わかめにこだわりました。

へだわりの製法

大きく曲がった葱は機械ではカットできないため一本一本手作業で均等にカットします。地道な作業ですが生産者の想いもあり丁寧にカットしています。

曲がりねぎ特有の粘りは旨味を引きだす役割をしていますので成分を保つために温度管理を微妙に調整しています。また、その日、その日でネギの水分や張り、太さが違いますので見極めながら均等に仕上げられるよう、こだわっています。

葱のボイルは柔らかくなり過ぎないように細心の注意をはかり、釜の温度管理と時間を決めていますが原料をみながら加減が必要になり職人的要素も要求されます。

＜こだわりの手作り＞



味の決め手となる「酢味噌」は当社独自の配合を開発しました。各種原料の配分や具材バランスは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。

＜曲がりねぎの「やとい」栽培とは＞

仙台曲がりねぎの発祥の地とされている宮城野区岩切地区は地下水位が高く、野菜は根腐れしやすい土壌でした。そこで明治から大正時代にかけて生まれたのが「やとい」栽培です。一度抜いたねぎを30～40度倒し植え替えます。横倒しになったねぎは立ちあがろうとして軟白部のなかほどから大きく曲がります。一度抜かれ植え替えられるためストレスフルになっても立ち上がる生命力の強さが、甘みを引き出しているといわれています。



＜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々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さいます。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始め東北の復興に繋がると思っております。（2023. 2）



＜商品名＞古今東北 宮城トロツと曲り葱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】：曲葱（宮城県産）、わかめ（三陸産）、果糖ぶどう糖液糖、味噌、人参、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】：冷蔵

【賞味期限】：D+2

【JANコード】：4573381184080

【ITFコード】：なし