



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 青森県産にんにく使用 「ベジタっぷり焼き肉のたれ」



仕上げに手作業で胡麻をトッピング



すりおろした野菜がたっぷり溶け込んでいる



一本一本、丁寧に瓶詰めをしている



一気に1,000本分のたれを造る

今回紹介するのは「ベジタっぷり焼き肉のたれ」。無添加製造と韓国の本格的な味づくりにこだわった、野菜たっぷりりのたれです。焼き肉だけでなく、万能調味料として幅広い料理で活躍します。

度は製造を諦めたといいます。「でも、取引先やお客さまから『もうあの味は食べられないの?』とたくさんさんの激励の声をいただきました。それで『これはやらなきゃ』と思ったんです」と李先生。夫婦で力をあわせ、再建へとこぎつけました。

## 震災後激励の手紙で再建

たれをつくっているのは手作りキムチの店「趙さんの味」を営む、宮本里四さん、李香星さん夫妻。李さんが韓国人のお母さまから受け継いだ味を、約30年にわたって守っています。

現在仙台市宮城野区中野に構える工場は、震災前には蒲生にありました。念願の工場を建てたのは震災の3か月前。建てたばかりの工場を津波で失い、一

## たっぷり野菜で免疫力アップ

たれの約4分の1がすりおろし野菜のため、野菜の甘みが際立ちます。使われているのは、免疫力アップや代謝促進、消炎作用が期待される、たまねぎ、にんにく、しょうが。にんにくは青森県産の六片にんにくを使用しています。口のなかに、にんにく臭が残らず、後味はすっきり。「韓国では、たれのことを

薬念醬ヤンニムジャンといいますが、『薬のように身体に良い食べ物』を毎日摂ることで、いつでも健康でいられますように』という願いが込められた言葉です」と李先生が教えてくださいました。

## 万能調味料として活躍

「ベジタっぷり焼き肉のたれ」はもみダレです。肉にたれをもみこんでから焼くと、たれの香ばしいにおいがたちのぼり、食欲をそそります。つけダレとして使うときには、リンゴジュースで薄めると甘酸っぱさを感じるさっぱりした味わいに。鶏のから揚げの下味や肉じゃが、焼きそばに入れるのも、李先生オススメの使い方です。

普段の料理が、簡単に韓国風に仕上がる一本。さまざまな料理で試してみてもいい。

## 添加物を使わないというこだわり

幼い頃に腎臓を患っていたという李先生。「お医者さまには見放されていたのですが、母の食事療法で回復しました。人は、食べるもので形作られています。食事の大切さを身をもって知るからこそ、無添加製造にこだわりました」。化学調味料などをつかわずに、添加物を用いたものよりもおいしくつくるには、と研究を重ね、野菜をたっぷり使うという方法に行きつきました。「増量剤を使っていないため、一般のたれよりも濃い味になっています。水分は醤油や酒のほか、ほぼ野菜から出ているものです」



煮物にも、肉野菜炒めにも使える

「本格的な味と、安心を届けたい」と李先生



直売所の前で、笑顔の皆さん。右から2番目が李香星さん、3番目が宮本里四さん



古今東北商品が楽天市場で購入できます！

楽天市場「古今東北」Webサイト <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画・ギフトもご用意しております。

こちらからチェック！



「ベジタっぷり焼き肉のたれ」は以下の生協各店舗と共同購入・個人宅配で購入が可能です。

みやぎ生協、いわて生協、生協共立社（山形県）、コープふくしま

※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。※共同購入・個人宅配では8月2週で取り扱い予定です。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

「青森県産にんにく使用ベジタっぷり焼き肉のたれ」240g [本体価格] 480円+税

りらく 2017年8月号