



1 すり身を笹状に押し出す、真鍮製の型
 2 純白で美しい、スケソウダラの最上級すり身
 3 笹型になったすり身は、水にさらしてふちをなめらかにし、約4分半の焼き工程へ。ゆっくり低温で丁寧に焼き上げ、その後風をあてて強制冷却します
 4 ステンレス製の串が刺さっていた部分に焦げがついていないかなど、入念にチェック
 5 賞味期限などを確認しながらの梱包作業



そのままさび醤油で食べると、一番美味しさが分かります。ほかにも、バター醤油で焼いたり、煮物に使ったり、アレンジはいろいろ



専務取締役 商品本部 本部長 大筆一広さん。「品質をしっかり維持して、安心して購入していただけるようにしていきたいですね」



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振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
 三陸産ぐち落とし身入り
 ふっくら厚焼き笹蒲鉾

漁港のまち・塩竈にある株式会社高浜で、今年生まれた古今東北の新商品「ふっくら厚焼き笹蒲鉾」。三陸の海でとれた「ぐち」の落とし身や、塩竈の藻塩、そして塩竈の地酒である浦霞を使用し、可能な限りの厚焼きを目指した、地元愛に満ちた笹蒲鉾です。

三陸・塩竈
 地元色を意識した笹蒲鉾

ご存知の通り、笹蒲鉾は魚のすり身が主原料。専務取締役 商品本部 本部長の大筆さんは「100パーセント地元でとれた魚でつくることができれば一番良いんですけど、東北は主原料となるタラの漁場から遠いのでそうもいかない。ベースとなるのはアラスカで



製造本部 製造部 次長 本社工場長 藤崎卓也さん。「うちも有名な笹かまブランドに負けない抜群な製品をつくっていますので、是非高浜を知ってもらいたいと思います」



三陸産ぐち落とし身入り
 ふっくら厚焼き笹蒲鉾
 3枚入り
 本体価格278円
 (税込300円)



取締役 製造本部 本部長 田内敏一さん。「笹かまを通じて消費者の皆様とご縁を深められたら嬉しいです」

とれたスケソウダラを現地ですり身にしたもので、特にみずみずしく弾力もある最上級のものを使用しています。そこに、地元色をどうやって出していくかというのが苦労したところですよ」と話します。「そこで見つけたのが三陸産のぐ

ち。イシモチとも言いますね」と本社工場長の藤崎さん。「グチを使用するのは初めての試みで、配合をいろいろ考え、ようやく販売までこぎつきました。普段使わない魚種でチャレンジできたのは良い経験でしたね。さらに、塩は角がなく旨味のある塩辛さが特徴の「塩竈の藻塩」を、また、風味付けに地酒の「浦霞」を使用しています」

自社最高の厚さに挑戦
 丁寧な焼きが生む逸品

試食のために出してくださったのは、出来立てアツアツの笹蒲鉾。その重量感に、まず驚きます。「弊社の他の商品よりも20グラム弱多い、42グラムあります。弊社で今製造可能ななかで最高の厚さにしました」と藤崎工場長。ぷりっとした食感、舌触りの良いしなやかさは、「じっくり火をいれているから」とのこと。「効率度外視で良いものをつくらうと、低温で時間をかけています。この工程のオペレーターは弊社の宝物ですね。30年ほど携わっているベテラン3名が、併用する電気とガスの使用

比率をその都度見極めながら焼いていきます。この厚焼き笹蒲鉾は、オペレーターたちが特におすすめする製品です。遠赤外線効果で中までふっくら、焼き色も綺麗ですよ」

焼きたての美味しさを家で楽しむには、直火でサツと炙るのがベスト。塩竈から届けられる渾身の厚焼き笹蒲鉾をご賞味ください。



「ふっくら厚焼き笹蒲鉾」つくり手のみなさん

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！

楽天市場「古今東北」Webサイト [古今東北 楽天](https://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/)
<https://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット
 企画もご用意しております。

こちらから
 チェック！



【ふっくら厚焼き笹蒲鉾】は共同購入のみの販売となります。

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

りらく 2021年9月号掲載