COCON TOHOKU

気仙沼産

どっしりさんま竜田揚げ

脂が乗った旬の気仙沼産さんまを
ご家庭でお手軽にどうぞ！

商品紹介ホームページ

〈古今東北の産地から〉

脂が特に乗った旬の美味しい気仙沼産のさんまを、秘伝の醤油味醂ダレに漬込み、手作業で粉をまぶして、食べ応えのある竜田揚げに仕上げました。
ご家庭ではもちろん、お子様も食べやすい醤油風味の味付けになっています。ご飯のおかずやお弁当のおかずに何かと重宝します。

株式会社　阿部長商店渡冷のみなさん

弊社の商品を通して、おいしい海の恵みを安全・安心に食卓へ届け、人と海との懸け橋になります。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉
美味しさの秘密はなんといってもサンマの原料の品質にあります。
旬の美味しい気仙沼港に水揚げされるさんまを、熟練した専属のバイヤーが目利きをし、確かなものだけを仕入れ・買付けしています。

〈こだわりの製法〉
鮮度の良いまま急速凍結したさんまを使用しています。
素材が良いので魚の旨みを引き出すために、シンプルな調味ダレを絡めて、打ち粉をした「竜田揚げ」です。

＜おすすめの食べ方＞

さんま竜田とお好みの野菜を甘酢あんと絡めて出来上がりです。マヨネーズやタルタルソースにつけて食べるだけでも美味しく、甘酢あんや他の調味料との汎用性も非常に高いメニューです。

【材料2人分】
①さんま竜田　8枚
②甘酢あん　30g
③カット野菜　適量

もちろんそのままでも美味しくお召し上がりいただけます。

＜こだわりの鮮度＞

原料仕入れから選別・凍結・保管、加工品製造までを自社にて一元管理が行える設備が整っていますので、高鮮度の原料を使用して商品のご提供することができます。

＜震災時の苦労、復興にかける想い＞

震災では以前の工場が全壊しました。そして震災の約1年半後に新たな場所で操業を再開しました。
再開にあたり、これまでの商品に加え新たな商品へのチャレンジを積極的に行なっています。少しずつではありますが、何とか道が拓けてきました。今後も引き続きチャレンジをしながら、さらに安全・安心・美味しい商品を創造していきたいです。

＜古今東北　気仙沼産　どっしりさんま竜田揚げ　＞
【分類】:惣菜
【製造者名】:株式会社　阿部長商店　渡冷
【製造地】:宮城県
【原材料】:さんま（宮城県産）、しょうゆ、砂糖、みりん、生姜、食塩、衣（でん粉）/
アルコール、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）、（一部に小麦・大豆を含む）
【内容量】:1kg/p （業務用）
【保存方法】:－18℃以下
【賞味期限】:製造日より540日（冷凍）※惣菜業務用商品になります。
【JANコード】:4573381180313
【ITFコード】:なし