



COCON TOHOKU

# 国産 パクパクさば竜田揚げ



骨取りなので、  
パクパク食べられる商品です。



商品紹介ホームページ

〈古今東北の産地から〉

さば竜田揚げは東日本  
大震災以前から、人気商  
品です。

震災後も、味や調味液の  
配合は変えず、弊社秘伝  
の醤油味醂タレを使い、  
丁寧に粉をまぶしており  
ます。

おいしさの秘密は調味料  
の味だけではありません。  
なんととってもさばの品  
質にあります。シーズン  
中のさばは脂がのってお  
り、ジューシーな味わい  
が特徴です。



株式会社 阿部長商店大船渡食品のみなさん

震災から12年、弊社商品を皆様にご賞味いただけるのはひとえにお客様の温かいご支援があってこそと感じております。これからも、皆様に海の恵みをお届けすべく活動を続けていく所存でございます。

(2023. 3)



〈こだわりの原料〉

漁港に水揚げされたさばを経験豊富な買受人の確かな目で吟味して、納得のいく魚を買付しております。仕入れたさばは素早く選別、手早く冷凍します。原料の調達から加工までを一括管理することで、いつでも皆様に旬の味をお届けいたします。

〈こだわりの製法〉

昨今漁獲量が少ない貴重なさばを、無駄なく加工しております。丁寧に骨を取り除いたさばを規定の重量に手作業でカットし、特性の醤油たれを丹念に纏わせ、丁寧に衣をまふしました。



＜震災時の苦労、復興にかける想い＞

阿部長商店が経営していた9工場のうち、東日本大震災で8工場が全壊し、ホテルも大きな被害を受け被害総額は数十億にもなりました。震災後は長期間保存可能な加工食品に力を入れて新商品を数多く打ち出しております。震災で失ったものは多いですが、このように得たものも大きなものがあります。

＜独自の技術・こだわり＞

阿部長商店は魚の買い付けから加工までを一貫して行える体制を整えており、加工品を作る魚種やその品質にもこだわっております。買受人の目利きで選ばれた新鮮な原料を使用して、お刺身や冷凍食品をはじめ常温保存で手軽に使える商品を取り揃えております。旬の味わいでご家庭の食卓を彩る様々な商品を提供いたします。



＜おすすめの食べ方＞

そのままでもごはんのおかずにも最適ですが、たまねぎやパプリカなどの野菜と「さば竜田揚げ」を甘酢餡で和えて中華風にするなど、シンプルな味付けだからこそ様々なアレンジも可能です。是非ともご賞味ください。



＜古今東北 国産パクパクさば竜田揚げ ＞

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社 阿部長商店 大船渡食品

【製造地】: 岩手県

【原材料】: さば(国産)、調味液(しょうゆ、砂糖、みりん、その他)、砂糖、生姜、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・さば・大豆を含む)

【内容量】: 1kg/p

【保存方法】: -18℃以下で保存

【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】: 4948024021501

【ITFコード】: なし