



COCON TOHOKU

東北水揚げ

ぺろっとひとくちたらフライ



ヘルシーで高タンパクな
「真鱈」をフライにしました



商品紹介ホームページ

〈古今東北の産地から〉
大産地である宮城、
岩手、青森等で漁獲
された「真鱈」を生パ
ン粉をまぶして揚げ
た、たらフライです。
シニアの方やお子様で
も食べやすい一口サイ
ズに仕上げました。ヘ
ルシーで高タンパクな
たらフライは地元の
定番メニューです。



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。



〈こだわりの原料〉

真鱈の大産地である宮城、岩手、青森等で水揚げされる真鱈を使用しています。真鱈は毎朝市場で鮮度を選別し、確かなものだけを買い付けしています。鮮度の良いまま処理をして急速凍結しているため、高鮮度です。

〈こだわりの製法〉

東北で水揚げされた真鱈を使用して、生パン粉をまぶして仕上げました。ポリコームたっぷり、肉厚で高タンパクな白身魚の美味しさをお楽しみいただけます。シニアの方やお子様でも食べやすい一口サイズに仕上げました。

〈阿部長商店のこだわり〉

阿部長商店は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おり、高鮮度の原料を使用した商品のご提供が可能です。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。

〈たらは低カロリー〉

真鱈はタラ科の中で最も大きく、体長1mを超えるものがあります。体色は腹が白く体側から背にかけて斑模様が入ってます。また、100g中に0.2gしか脂肪が含まれておらず、魚の中でもとりわけ少ないです。脂肪分が少ない割に旨みがしっかりと感じる魚です。これはグルタミン酸などのアミノ酸が豊富に含まれているからと考えられます。
出典：旬の食材百科辞典

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災では前工場が全壊しました。その後、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て新たな商品へのチャレンジを積極的に行ないました。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。

〈おすすめの食べ方〉

そのままでも美味しく召し上がれますが、タラフライをバター醤油にからめて、コーンをのせると、子供でも食べ易い、「タラフライのバター醤油味」の完成です。



〈古今東北 東北水揚げぺろっとひとくちたらフライ〉

【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

【主な原材料】: まだら(国産)、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、卵白粉末、食塩、大豆粉 香辛料)/増粘多糖類、膨張剤、(一部に小麦・卵・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

【JANコード】: 4948024025004 ※惣菜業務用商品になります。

【ITFコード】: なし