



COCON TOHOKU

東北産胡瓜使用

# パリッとみちのくしなべきゅうり



パリッとした

独特の食感に仕上げた

昔ながらのお漬物です。

〈古今東北の産地から〉

山形県鶴岡市で発売から50年以上の歴史がある「しなべきゅうり」は、元々は地元鶴岡市の胡瓜生産の活性化のために作られた商品です。しなべ(しおれている)の名前の通り胡瓜に強いプレスをかけ、パリパリとした食感の漬物を作りました。山形県、福島県等の東北産胡瓜を使用しました。

JA櫛引農工連のみなさん



山形県鶴岡市で発売から50年以上の歴史がある「しなべきゅうり」は、元々は山形県で有数の胡瓜産地であった鶴岡市の胡瓜生産の活性化のために作られた商品です。現在も鶴岡市には多くの胡瓜生産農家があります。今後も次世代に継承していきたく商品作りをしています。  
(2023. 3)



「こだわりの原料」  
山形県鶴岡市では昭和30年代後半から漬物加工に向けた常盤系胡瓜の生産が盛んになりました。常盤系胡瓜の活性化のため、美味しいお漬物を作りたいという思いからしなべきゅうりが生まれましました。  
古今東北しなべきゅうりは、山形県、福島県等の胡瓜生産者が生産した常盤系胡瓜を使用しています。

〈こだわりの製法〉  
しなべ(しおれている)の名前の通り、胡瓜に強いプレスをかけることでパリパリとした食感になるよう、製造工程に一工夫加えました。胡瓜の美味しさを追及した商品です。

＜おすすめの食べ方＞

お漬物ですのでそのまま召し上がっても、もちろん美味しくいただけますが、一口サイズにしてマヨネーズを漬けて召し上がりますとお酒のつまみになります。他にも、

- ・細かく刻んでおにぎりの具や和風パスタに。
- ・細かく刻んでしらすや大葉等と一緒に混ぜて混ぜご飯に。
- ・細かく刻んでマヨネーズ、ゆで卵と混ぜて和風タルタルソースに。
- ・細かく刻んで和風サラダの具材に。

と様々なアレンジが出来ます。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

山形県庄内地方はほぼ被害が無く、製造に関しては通常の通り進められたのですが被災地への流通が麻痺したため、とにかく出来る限りの製品をお届けするよう数台の自社便で山形の他のメーカーの製品も含めた物流を行いました。

実際に商品をお届けすると大変感謝された事や、目の当たりにした被災地の大変さを、工場に戻り従業員に伝えました。微力ながら復興のお手伝いを出来ればと考え全従業員が共有し日々作業を行っております。

＜JAI櫛引農工連とは＞

櫛引農村工業農業協同組合連合会(JA櫛引農工連)は、山形県庄内地方の3農協出資のJAの加工施設です。出資元がJAでありますので地元JAの組合員との契約栽培や全農ルートによる農産物の仕入れ、加工を行う事が可能であり国産の農産物にこだわり安心安全な製品の提供を行っております。

＜商品名＞古今東北 東北産胡瓜使用パリッとみちのくしなべきゅうり

【分類】: 日配

【製造者名】: 櫛引農村工業農業協同組合連合会

【製造地】: 山形県鶴岡市

【主な原材料】: きゅうり、漬け原材料[しょうゆ(小麦・大豆を含む)、アミノ酸液(小麦を含む)、醸造酢、砂糖混合異性化液糖、食塩、たん白加水分解物(豚肉を含む)、唐辛子]/ 調味料(アミノ酸等) アルコール、酸味料

【内容量】: 110g

【保存方法】: 直射日光・高温多湿を避け、保存して下さい。

【賞味期限】: 120日

【JANコード】: 4573381184424

【ITFコード】: 14573381184421