



COCON TOHOKU

三陸産昆布・岩手県産椎茸使用

三陸のだし香るつゆ



商品紹介ホームページ



芳醇な風味と旨味。東北の
昆布・椎茸「だし」の3倍つゆ

〈古今東北の産地から〉

東北の原料を使用することに重点をおきました。「かえし」には、岩手産の丸大豆と小麦、瀬戸内海産塩を木桶に仕込み、自然の温度で熟成させた天然醸造の本醸造しようゆを使用。「だし」には、国産宗田かつお節の厚削り、岩手三陸産の昆布、岩手産の椎茸を合わせ、旨味を十分に引き出しました。

仕込み水は、原料の処理から製品に至るまでの全ての工程において、地下150mから汲み上げた、ミネラル分が豊富な早池峰山からの伏流水を使用しています。

佐々長醸造株式会社 代表取締役 佐々木博 さん

明治39年に創業以来、「品質第一」をモットーに努力を重ねて参りました。当社の味噌・醤油は、恵まれた大自然の中、古い歴史と新しい技術に培われた「こだわり」の品ばかりです。今後ますます品質の向上と生産設備の充実を図り、美味しく、安全な製品をお届けするよう努力を重ねて参りたいと考えております。



【古今東北商品のこだわり】



＜こだわりの製法＞
本醸造醤油の「もろ味」を仕込んでいる木桶には、創業以来の秋田杉の木桶を使用し、春夏秋冬の自然の温度の中で熟成させています。温度に十分注意しながら1時間をかけ、鯉節・昆布・椎茸を泳がせるようにして、旨味の強い「だし」を取るのが職人「八重樫」の業です。手造りによる製法をとりながら、品質本位の安全安心の一品を製造しています。



＜こだわりの原料＞
昆布は北海道産を使用せず、岩手三陸産のみ、椎茸は岩手県産原木椎茸のみを使用しています。醤油には岩手産の大豆と小麦を使用しています。東北の素材を使用し、本格的な美味しいう「つゆ」を造りました。



＜こだわりの水を使用＞
日本百名山の一つである、早池峰山の山麓一帯の雪溶け水が地下に浸透し、厚い蛇紋岩層の中で長い年月をかけて自然の濾過作用を受けた地下水「早池峰霊水」。当社では、この地下水を全ての製造において使用しております。

＜味噌蔵のシンフォニー＞

味噌造りの伝統は、蔵にあります。百余年にも渡り使われ続けてきた木樽が50本以上も並ぶ味噌蔵。ここが、伝統の岩手田舎みその誕生地です。蔵の中では、酵母の動きを活性化させると言われているクラシック音楽、それもベートーベンの交響曲第6番「田園」が流れています。厳選された原料と霊水、そして優雅な環境の中で極上の味噌が誕生しているのです。

出典：佐々長醸造株式会社ホームページ



＜おすすめの食べ方＞

盛り蕎麦・ざる蕎麦・蕎麦湯がおすすめです。つけ汁は、藪蕎麦や田舎蕎麦には2～3倍で、更科蕎麦では3～4倍でお使いください。できるだけ美味しい「水・お湯」でうすめると、より美味しくご利用頂けます。つけ汁には、薬味は多く入れ過ぎないで、出汁の旨さを感じてお召し上がってください。

＜三陸産昆布・三陸産鯉節使用 だし香るつゆ＞

【分類】：食品

【製造者名】：佐々長醸造株式会社

【製造地】：岩手県花巻市東和町

【主な原材料】：しょうゆ(本醸造)大豆(岩手県産)、小麦(岩手県産)、食塩、砂糖、食塩、かつお削りぶし(厚削り)、昆布(岩手県産)、みりん、椎茸(岩手県産)/アルコール、調味料(アミノ酸)

【内容量】：380ml

【保存方法】：直射日光を避け常温で保存して下さい

【賞味期限】：製造日より365日

【JANコード】：4573381184547

【ITFコード】：14573381184544