COCON TOHOKU

岩手県産

とろっといかソーメン

いかの旨味を
逃さず封じ込めました

商品紹介ホームページ

〈古今東北の産地から〉

震災後すべての企業が撤退し、雇用の場を失った釜石市唐丹町で、岩手県で第1号となる新規事業の水産加工会社を設立しました。三陸釜石を中心に水揚げされる中でも、新鮮で甘みのある「するめいか」を使用しています。いか本来の旨味を逃がさず、さらに鮮度をおとさず、お客様に「おいしいね」と言っていただけるよう従業員一同、心を込めて作っている「とろっといかソーメン」です。

釜石ヒカリフーズ株式会社

震災によって失われた唐丹町の雇用の受け皿となること、水産加工業の衰退を防ぐことなど、地域のためにある企業でありたいという熱い想いで商品開発に取り組んでいます。

【古今東北商品のこだわり】

〈品質管理へのこだわり〉

工場では、ISO9001の仕組みを取り入れ、原料の受入検査や製品の微生物検査等の検査体制を整えています。清掃を徹底することで衛生的な環境をつくり、お客様に安全・安心な食をお届けできるように品質管理の維持・向上に取り組んでいます。

〈こだわりの製法〉

五葉山の麓にある工場は五葉おろしのミネラル豊富な海水を滅菌して使用し、水道水を一切使わないことで、するめいかの旨味と甘さを残し製造しています。

＜産地の想い～釜石ヒカリフーズ～＞

2011年3月11日、東日本大震災により私たちが暮らす岩手県釜石市、唐丹(とうに)町も大きな被害を受けました。それでも、水産加工で培ってきた技術をこの地域に伝えたい、仕事を最後までやり遂げたいという多くの方々の想いを受けて、唐丹町に水産加工会社を立ち上げようと決意しました。

ゼロからの船出でしたが、多くの方々とのご縁、ご支援によって、2012年3月にはわずか1ヶ月で釜石市との企業立地協定締結が叶い、続く2012年7月には加工工場の稼働をスタートさせることができました。釜石産の魚介類に付加価値をつけて、おいしい地魚を全国にお届けしていきたいと思っています。そのために、「鮮度保持」の技術開発にも取り組んでいます。

地域を元気にするため、水産加工メーカーを目指してこれからもチャレンジしていきます。

＜岩手県産いかの漁期＞

スルメイカが主流で漁期は6月～12月。特に晩秋から冬にかけては身も厚く大型のイカが収穫できます。昼イカ漁の場合、夜が明ける前の早朝に出港し日の出とともに漁を開始します。

夏イカは身が柔らかく甘みがあり、新鮮であるためお刺身・いかそーめんがおすすめで、冬いかは身が肉厚になるので一夜干しや塩辛にして適しています。

＜釜石市唐丹町の紹介＞

岩手県釜石市にある唐丹町は釜石市の南部に位置し、東は唐丹湾に面し太平洋を望み、南は鍬台峠国道45号線鍬台トンネルを境に大船渡市三陸町に接している地域です。釜石市中心部から唐丹町へは、車で約20分、三陸鉄道で約14分の距離になります。唐丹がある三陸海岸の沖合は、親潮と黒潮がぶつかる良漁場で、世界三大漁場のひとつとして昔から水産資源に恵まれてきました。そうした環境を背景に、唐丹の漁業は、定置網漁、養殖業、ふ化・放流事業、採貝藻漁業などを行っています。

(参照：唐丹町漁業組合ホームページ)

＜商品名＞古今東北　岩手県産とろっといかソーメン

【分類】：水産
【製造者名】：釜石ヒカリフーズ株式会社
【製造地】：岩手県釜石市
【主な原材料】：するめいか（岩手県産）
【内容量】：2枚（約60g）
【保存方法】：－18℃以下で保存
【賞味期限】：製造日より180日間
【JANコード】：4573381184608
【ITFコード】：14573381184605