



COCON TOHOKU

青森県産大根・福島県産胡瓜使用

ぬか風味浅漬けミックス

期間限定季節商品



〈古今東北の産地から〉

青森県産大根・福島県産胡瓜・国産人参を食べやすい大きさにカットし、ぬか風味の浅漬けにしました。ぬか漬が苦手な方も食べやすい、さっぱりとした味わいに仕上げています。
ぬかを洗い流したり、野菜を切る手間がかかりません。

〈青森県の大根〉

青森県の気候と地形を活かして作るだいこんは、最も作付面積・出荷量が多い野菜です。日本国内での生産は秋冬だいこんが中心ですが、青森県では、涼しい気候を利用した夏場の生産も盛んで、主に5月から11月に出荷されています。

栽培する時期や場所によって品種や作型を変えるなどの工夫により、品質のよいだいこん生産を行っています。

出典：青森のうまいものたち

〈福島県の胡瓜〉

ふくしまを代表する野菜であるきゅうりは、県内各地で栽培されており、特に夏秋きゅうりの生産量が日本一を誇ります。これは適度な降雨があることと夏から秋にかけての県内の気温が、きゅうりの育成に適しているから。パリッとした食感とみずみずしさで、夏の食卓に欠かせない人気者です。

出典：ふくしまプライド

〈秋本食品の思い〉

毎年7月から9月頃まで秋本食品で使用する胡瓜と大根の多くは東北産のものでした。首都圏エリアでは福島県の風評被害が大きく、産地の方たちは大変な苦労があったかと思います。少しでも産地の方たちの野菜を仕入れてお役に立てればと考え開発しました。胡瓜は露地栽培ですので曲がったりしてしまう事もあります。刻むことで使用することが可能です。見た目が良いものだけを仕入れるのではなく、悪いものも合わせて仕入れて産地へ貢献したいと考えております。

〈商品名〉古今東北 青森県産大根・福島県産胡瓜使用ぬか風味浅漬けミックス

【分類】：日配

【製造者名】：秋本食品株式会社

【製造地】：神奈川県綾瀬市

【主な原材料】：きゅうり(福島県産)、だいこん(青森県産)、にんじん(国産)、漬け原材料(食塩、ぬか発酵調味料(大豆含む)、醸造酢、レモン果汁(粉末)/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、トレハロース

【内容量】：200g

【賞味期限】：7日

【保存方法】：10℃以下の冷蔵庫に保存

【JANコード】：4573381184653

【ITFコード】：なし