



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。



株式会社大沼製菓のみなさん。おはぎをはじめ、人々に愛される和菓子を作り続けています

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県産みやこがねもち・北海道産小豆使用 どっしりおはぎ 2個入

石巻産みやこがねもちの蒸米に、北海道産のつぶ餡がたっぷり。年中注文が絶えないロングセラー商品です



12年前の東日本大震災直後、石巻市の一部の避難所におはぎが配られました。石巻市桃生町にある昭和20年創業の和菓子屋、大沼製菓のおはぎです。そのときのおはぎを少し小ぶりにした「どっしりおはぎ」が古今東北商品として、みやぎ生協、コープふくしまの店舗で販売されています。



大沼弘輝代表取締役。「避難所に届けたとき、とても喜ばれたことを覚えています。すごく思い出のある商品です」

東日本大震災翌日から  
避難所に届けられたおはぎ

「震災の日はお彼岸が近かったために、ご注文をいただいたかなりの数のおはぎが冷凍庫に保管されていました。電気が止まっても、開封さえしなければ5日間はお食べられる。そこで避難所への道を探し、5人の社員で被災した次の日から配り始めました」と大沼代表取締役。「行けるだけの避難所を巡り、1日3食を3日分、



使用するもち米「みやこがねもち」は朝7時に仕込みはじめ、炊き上がったから3時間自然放冷しておきます



「どっしりおはぎ」専用の機械。蒸米をつぶさずに、粒を残したまま成形します



機械に投入された蒸米は、決められた分量ごとに切り分けられ、パネ軸をつたって下りていきます



成形したては、つんと角がたっています。パックに並べて餡の工程へ



人の手で握ったような絶妙な丸さ。米粒が残っているのが見て分かります



デポジッター(充填機)を使い、蒸米(1個約40g×2)を餡(1パック約120g)で覆います

避難者に行きわたるように届けました。工場が再開したのは3月23日です。商品売る場所なんてありません。でも、まずは工場を動かすということが大事だと思いましたが「どっしりおはぎ」は1個あたり100グラム。当初のおはぎはもっと大きかったとのこと。「食べやすいように少し小さくしました。そもそも、このおはぎは生協さんと一緒に作り上げた商品です。餡

はつぶ餡で、甘さを控えめにし、蒸米は米粒の食感が残るようにしています。餡で蒸米をくるむのではなく、蒸米に餡をかけることにして、新しい機械も導入しました。手間がかかり、量産には向きませんが、おにぎりを作るような、手作りに近いおはぎを作ることができています」

こだわりの原料で  
手づくりのような味わいを

「どっしりおはぎ」に使用するもち米は、桃生地区で栽培されているみやこがねもち。必要に応じて、その都度精米したものを仕入れています。餡は北海道えりも町産の小豆を使用し、道内の製館所に独自のレシピで製造してもらっています。さらに、出来立てのおはぎをマイナス55度の超低温で急速冷凍することで、おいしさを維持。出荷前に食品検査をしっかりと行い、安全を図っています。

大沼代表取締役は「若い方、和菓子になじみのない方にも口にしてもらいたい」と話します。ぜひ、お試しください。

宮城県産みやこがねもち  
北海道産小豆使用  
どっしりおはぎ  
100g×2個入り  
本体価格268円  
(税込289円)

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしまの店舗で購入できます。

※宅配での取り扱いはありません。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

古今東北公式HPにて、  
新商品や催事情報を  
日々発信しています。  
ぜひ、ご覧ください。



Instagramも  
更新中!



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶

