



COCON TOHOKU

気仙沼産天然ふかひれ入り

ふわとろあんかけの素



気仙沼産のふかひれを
100%使用しました。

〈古今東北の産地から〉

気仙沼産100%の天然
フカヒレを使用しました。
上質な鶏スープにオイス
ターエキスをきかせて仕
上げたふかひれあんかけ
は、かけるだけでご飯や
チャーハン、麺などいろい
ろな料理に使えて便利で
す。
1953年創業のふかひ
れ屋さんを作った中華の
本格的な味を家庭でも
簡単に楽しめます。

株式会社中華高橋水産のみなさん

三陸復興国立公園内に位置する生産工場では気仙沼港で水揚げされた鮫からフカヒレを生産しているほか、鮫の皮や肉、骨などを有効利用した食品の開発・製造を行っています。フカヒレ・魚肉など、素材そのものの冷凍品や、湯煎して食べられるフカヒレスープなどの加工品まで、幅広いメニューの形態に対応することが可能です。徹底的に品質にこだわり続け、鮫を使用した商品を開発製造しています。この事柄を持続可能していけば、ひとりでも多くの方に手軽に、しかも簡単に美味しい中国料理を楽しんで頂けると考えています。





〈こだわりの原料〉

具材感を出すため、気仙沼産100%のふかひれ塊翅（カイチー：塊状のふかひれのこと）を使用し、圧倒的な「ふかひれ」の存在感をだしました。

中華料理店で実際に使用されているプロユースの風味を再現しましたので、中華の本格的な味を家庭でも簡単に楽しめます。

〈こだわりの製法〉

ヨシキリザメやモウカザメを中心とするフカヒレの加工を手掛ける工場で、独自の製法「スムキ加工」でフカヒレを生産しています。

フカヒレの加工はその7割が手作業で行われます。ヒレの形を保って加工する排翅（パイチャー）づくりは、熟練の職人だからできる仕事です。1時間あたり30〜40枚整形します。また、フカヒレの繊維をほぐして作る散翅（サンツ）は、フカヒレの中に含まれる軟骨血合い、塊、その他異物と感じられるものをピンセットで1本1本選別して作られます。時間はかかりますが、品質を維持するために欠かせない工程となっています。

〈安定供給への取り組み〉

フカヒレの原料となるサメは魚体のサイズや状態に個体差があるだけでなく、同じ大きさの乾物のフカヒレを水で戻しても、想定通りの大きさになるとは限りません。レストランでフカヒレ姿煮として提供する場合は、メニュー価格の統一のため、同じ規格・大きさのフカヒレが求められます。独自の在庫管理方法によって、同一規格のフカヒレを安定的に提供。レストランの要望にお応えしています。



〈おすすめの食べ方〉

商品をかけるだけで、たくさんの料理がワンランクUP出来ます。

- 例①ふかひれあんかけ炒飯
- 例②ふかひれあんかけおこげ
- 例③ふかひれあんかけ天津飯
- 例④ふかひれあんかけ土鍋雑炊



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災の復興の中でサメを使った地域活性の試みを開始しました。サメをめぐる経済の好循環を生み出していくために、サメの価値を上げる事を考えました。加工度を上げた付加価値化、サメ肉の商品開発と販路開拓により、漁船経営や気仙沼市の発展に寄与出来ると思います。

船での漁から加工・販売まで、垂直統合すれば鮮度の高いサメ肉を供給できます。サメ肉は新鮮だと全く臭いがありません。漁獲後に臭いを感じるようになる10日（氷冷保存）より短い6日以内に加工することを前提とした新鮮なサメ肉を「ピーチシャーク」としてブランディングすることにしました。2016年にサメ肉の専用工場を建設し、まずは切り身を商品化して加工食品原料や外食産業などへの供給を開始しました。フカヒレの加工業はサメをとってくる人がいなければ成り立ちません。漁業の持続可能性が成立するよう、サメ肉の新しいマーケットを創造していきます。



〈商品名〉古今東北 気仙沼産天然ふかひれ入り ふわとろあんかけの素

【分類】:食品

【製造者名】:株式会社 中華高橋水産

【製造地】:宮城県気仙沼市

【主な原材料】:チキンエキス(鶏骨付き肉、鶏足、食塩、その他)(国内製造)、ガラスープ(チキンエキス、チキンオイル、豚骨スープ、その他)、ふかひれ、牡蠣エキス、香味食用油、食用動植物油脂、オイスターソース、清酒、チキンパウダー、食塩、食用調合油、紹興酒、砂糖、白胡椒/増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごま・ゼラチンを含む)

【内容量】:100g

【保存方法】:直射日光を避け、常温にて保存

【賞味期限】:544日

【JANコード】:4573381184448

【ITFコード】:14573381184445