



COCON TOHOKU

三陸産小いか使用

ごろっとまるごと小いか醤油煮



新鮮な小型サイズのいかを
わた入りのまま缶に詰めました。

〈古今東北の産地から〉
三陸産水揚げの鮮度の
良い小いかを、わた入り
のまま缶に詰め、甘辛
い醤油味に味付けしまし
た。
使用する醤油は宮城県
登米市にある創業100
余年の老舗醸造メー
カー「ヤマカノ醸造(株)」
のオリジナルのものを使
用しています。

株式会社ミヤカンのみなさん



小いかの水揚げ時期が限られているので、その時の鮮度・サイズを吟味して買付けします。いかは鮮度が落ちやすいので素早い製造を心掛けています。地元で昔から煮付けに使われている老舗醸造メーカーのヤマカノ醸造オリジナル醤油を使用しあきのこない味付けにしています。

〈こだわりの原料〉

5月から6月にかけて黒潮にのって三陸で水揚げされた鮮度の良い小いかを使用しています。大きくなる前の小型のいかのみを厳選し買付けしています。

〈こだわりの製法〉

小型のいかを姿のままパックしました。一度ほどよく蒸煮した「わた」を入れたままパックしていること、新鮮な小いかを使用しているため、いかそのものの美味しさが味わえます。



〈震災後のミヤカンと古今東北商品〉

2011年発生の中日本大震災は、かつて経験のない津波や原発事故により被害をもたらしました。ミヤカンがある気仙沼市は、津波と大規模な火災で多くの水産加工場が被災して、一時は事業再開断念が検討される中、「気仙沼の水産加工の火を灯し続ける」との決意で職員一丸となって再建しました。再建後、「震災復興」と「地域振興」を目指したブランド「古今東北」商品第1号として、気仙沼産のびんちょうまぐろを使用したツナ缶「宮城県気仙沼産しっとりびんちょうピリ辛ツナ缶」を2015年に発売しました。

そして今回、古今東北商品第2号として「小いか醤油煮」を開発いたしました。



〈おすすめの食べ方〉

そのままでも美味しく召し上がれますが、他にもいろいろな料理に使えます。

- ・いか大根・・・いかに味付けがしてありますので、茹でた大根を入れて煮ると美味しく召し上がれます。
- ・野菜炒めやあんかけ焼きそば・・・コクがでて美味しく召し上がれます。
- ・簡単いかめし・・・炊いたもち米2合に1缶を入れて混ぜれば出来上がり。
- ・じゃがバターにのせて・・・茹でたじゃがいもが温かいうちにバターといか

を入れ、じゃがいもをくずしながら和えると美味しく召し上がれます。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

2015年4月に新工場を再稼働した「ミヤカン」は、東日本大震災から12年が経過し、復興から創生に向けた新たなステージにスピード感をもって事業を成長させるチャレンジをしています。工場入り口のラウンジでは、一般のお客様がお買い物を出来るスペースと、ラウンジ奥は全面ガラス張りで生産ラインを多くのお客様にご覧いただける様にしています。

(2023.6)

〈商品名〉古今東北 三陸産小いか使用ごろっとまるごと小いか醤油煮

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社ミヤカン

【製造地】: 宮城県気仙沼市

【主な原材料】: いか(三陸産)、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆含む)、レモン果汁、酵母エキス

【内容量】: 内容総量150g(固形量75g)

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 37ヶ月

【JANコード】: 4573381184646

【ITFコード】: 14573381184643