



COCON TOHOKU

# 三陸産わかめと 宮城県産胡瓜の和え物S・M

期間限定季節商品



旬の胡瓜と三陸産わかめを

りんご酢で

さっぱりと和えました

〈古今東北の産地から〉

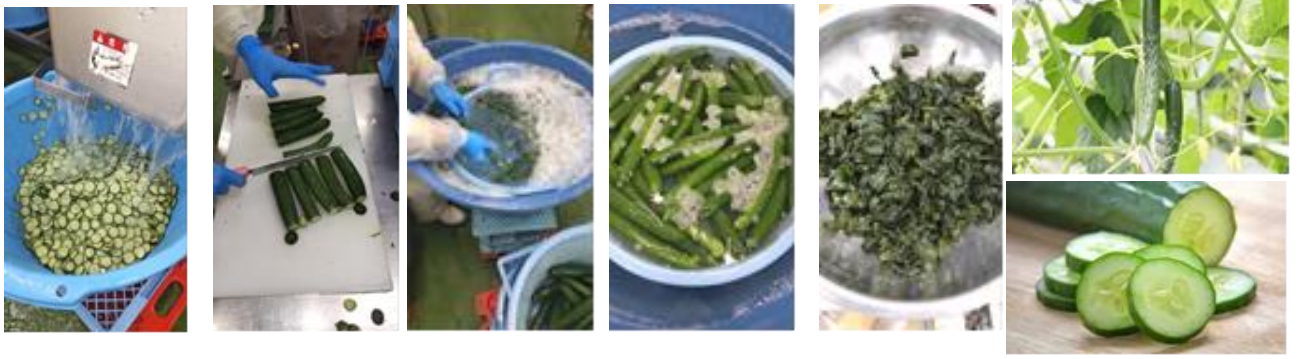
岩手県唐丹(とうみ)浜でとれたためぐみ野わかめと、宮城県産の胡瓜、彩りにカニカマを使用した和え物です。ミネラル・食物繊維が豊富なわかめと、タンパク質が豊富のカニカマを使用し、味付けはリンゴ酢・塩・砂糖を使用し仕上げました。



株式会社三和食品のみなさん

私達は利府町に根ざした野菜加工のパイオニアとして宮城県産の野菜や果物を使った商品開発を活発に行っております。

新開発においては新たな原料の調達から味付け、加工方法を日々研究しています。「新しい食文化の創造」をより前に進める事により社会に貢献できるものと思っております。



〈こだわりの原料〉

旬の胡瓜は色艶も大切ですが、瑞々しく果肉が引き締まった新鮮な宮城県産の胡瓜にこだわっています。酢の物に欠かせないワカメは三陸産を厳選し、ミネラルが豊富な肉厚で歯ごたえのあるワカメを使用しています。味の決め手となる酢は、多種ある中からりんご酢に絞り込み、砂糖の配合をバランスよく調合する事で主原料のワカメと胡瓜の美味しさを引き出します。

〈こだわりの製法〉

主原料の胡瓜は除菌作業おこない、菌数を抑さえ安全に食せるように徹底した前処理作業をしています。丁寧にバブリング除菌をして、胡瓜のイボやトゲなど一本一本手作業で確実に処理しています。

カット作業になります。ヘタの部分は手作業で丁寧にカットしスライサーにて輪切りにします。2mmにスライスされた胡瓜の食感を保つのは私達のこだわりです。味付けの際には一度ワカメと胡瓜を塩でもみしっかり塩味を入れる事で素材の美味しさを引き出します。下漬後、一定時間寝かせて配合します。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災から12年を迎えました。当時は被害を受けた社員、パートさん、仲間達、仕入れ業者様、生産者様も多くの方々が甚大な被害を受けました。物資が不足し、インフラが止まり余震も頻繁に続きました。更に追い打ちを掛けるように原発事故の影響で広範囲に放射能が飛散し不安な日々を過ごした事を今でも記憶に刻まれています。いまだ復興半ばにある地域もございます。三和食品は被災を受けた生産者と復興を目指して日々努力しております。地元利府町及び宮城県の特産を使った良い商品創りに磨きをかけ全国の皆様へお届けし続けする事で宮城県始め東北の復興に繋がると思っております。(2023. 5)

〈こだわりの手作り〉



攪拌から味付け、パック詰めまで胡瓜が割れないように手作りにこだわっています。ワカメと胡瓜のバランスを見る事や調味液投入し、味の仕上がりまでは、決して機械ではで図る事ができない工程ですので全て手作業で行い素材を見ながら丁寧に仕上げています。味の決め手となる調味バランスが良く仕上がるように試行錯誤して完成させました。

常にチェックし、より良い商品を維持しています

〈商品名〉古今東北 東北三陸産わかめと宮城県産胡瓜の和え物S・M

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 宮城県宮城郡利府町

【主な原材料】: 胡瓜(宮城県産)、りんご酢、わかめ(三陸産)、風味かまぼこ(かに風味)、砂糖、食塩/加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ色素、紅麹)、香料、(一部かに・小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご・魚醤(魚介類)を含む)

【内容量】: (Sサイズ) 80g、(Mサイズ) 120g

【保存方法】: 10℃以下

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】(Sサイズ)4573381184769、

(Mサイズ)4573381184776

【ITFコード】: なし

