



COCON TOHOKU

八戸港水揚げいわし使用

やっこいいわし醤油煮



醤油風味を活かしさっぱりと食べやすく、
柔らかい食感に仕上げました

〈古今東北の産地から〉

青森県八戸港で旬の時期に水揚げされた鰯を使用しています。旬の鰯を骨まで食べられる缶詰にしました。味付けのベースになる醤油は、宮城県登米市に工場があるヤマカノ醸造(株)の本醸造濃口醤油を使用しています

株式会社宝幸八戸工場 村上工場長



青魚は健康に良いとされる成分が一杯含まれています。私どもは、ここ東北で漁獲される脂の乗った鰯の恵みを大切に、骨まで食べられる缶詰で、食べやすい醤油味に仕立て、こだわりの製法を駆使し、心を込めて製造した物を皆様にお届けします。
是非お召し上がりください。



〈こだわりの原料〉

主原料は、青森県八戸港で旬の時期に水揚げされた鰯を使用しています。また、原料のいわしと合う醤油にこだわり、模索していました。味付けのベースになる醤油は、宮城県登米市に工場がある「ヤマカノ醸造(株)」の本醸造濃口醤油を使用しています。こちらの醤油に決定するまでに、様々なテストをしましたが「本醸造醤油濃口」が一番いわしに合う醤油でした。

〈こだわりの製法〉

弱い魚と書く「鰯」、以前は魚の解凍、整列、選別、充填等の工程を従来は人手で作業していましたが、機械化により人の手に触れることをなるべく減らすことで魚体へのストレス、温度変化を極力減らす工夫を行っています。また、工程中に様々な検査機器を配置し安全、安心な商品づくりを行っています。

〈おすすめの食べ方〉

○そのまま

お皿に盛り、少し温めてから白髪ねぎをそえると美味しいです。

○混ぜご飯・簡単おにぎり

温かいご飯と和えて、みじん切りにした三つ葉、しその葉と混ぜ合わせますと混ぜご飯になります。調味液まで使用することで、他の味付けを加えず、しその葉で爽やかな風味も味わえます。

また、混ぜご飯をおにぎりにしてからのりを巻いて簡単おにぎりにもできます。

○簡単卵とじ

いわし味付缶とくし切りにした玉ねぎを鍋で煮込む。玉ねぎに火が通ったら溶きほぐしたたまごを流し入れ、半熟状態で火を止めてご飯にのせて出来上がりです。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災の際、宝幸八戸工場の被害は軽微でありました。しかし、燃料や缶容器を供給していただいている製造工場の被災等で様々な物が不足し、生産が開始されず苦労しました。

震災をきっかけに缶詰めを召し上がった方から、意外と缶詰めもおいしいと言っていました。おいしい保存食「缶詰」の安定供給について改めて重要性を感じました。

〈こだわりの原料調達〉

原料の鰯を購入する際は目利きと理化学的な検査を行うことで安定した商品をご提供できるように工夫しております。

また、魚偏に弱いと書いて「鰯」と言われており、人の手で触れたり力加わること弱りやすいお魚ですので、なるべく人の手に触れない製造ラインを構築しております。そうすることで鰯本来の風味や食感がそこなれないよう工夫しております。

〈商品名〉古今東北 八戸港水揚げいわし使用 やっこいいわし醤油煮

【分類】:食品

【製造者名】:株式会社宝幸 八戸工場

【製造地】:青森県八戸市

【主な原材料】:いわし(八戸港)、調味たれ(砂糖、しょうゆ、糖蜜)、しょうが、食塩/増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】:内容総量:140g/固形量100g

【保存方法】:常温で保存してください

【賞味期限】:3年

【JANコード】:4573381184479

【ITFコード】:14573381184476