



COCON TOHOKU

青森県産大根・福島県産胡瓜使用

ぬか風味浅漬けミックス



ぬかの風味がきいた浅漬けです。
さっぱりとした味わいに仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

青森県産大根・福島県産胡瓜・国産人参を食べやすい大きさにカットし、ぬか風味の浅漬けにしました。ぬか漬が苦手な方も食べやすい、さっぱりとした味わいに仕上げています。

ぬかを洗い流したり、野菜を切る手間がかかりません。

秋本食品株式会社のみなさん



漬物市場にてぬか漬の需要が拡大する中、消費者の多くは調理時間を短くしたいといった時短要求の強まる傾向がみられました。それを踏まえた上で、食べる際に手間のかかるぬか漬を手軽に楽しめるように作られた商品です。ぬかを洗い流す手間や、野菜を切る手間が不要のため、時短需要に好適です。浅漬けですので味わいもやさしく、後味もさっぱりした食べやすい商品です。



〈こだわりの原料〉

青森県産の大根と福島県産の胡瓜を使用しています。青森県産の大根は原生林の地下水や雪解け水などのミネラル豊富な水で育ち、梅雨から夏場にかけて冷涼な偏西風が吹き込む環境下で育成されることにより、ストレスのなく身が引き締まったジューシーな大根になります。福島県産の胡瓜は夏秋にかけて適度な降雨がある中で県内の気温が胡瓜の育成に適していることなどからパリッとしたりしっかりとした食感とみずみずしさがあるのが特徴です。

〈こだわりの製法〉

ぬか風味の浅漬けにすることでぬか本来の味わいは残しつつ、ぬかの独特な香りを抑えることであっさりとした味に仕上げました。野菜そのものの味わいを残しながら、ぬか漬が苦手な方にもおいしく食べられる製法を施しています。さらに大根は銀杏切り、胡瓜は大きめに一口サイズでカットすることで歯切れの良い食感を感じられる仕上がりになっています。

〈おすすめの食べ方〉

シンプルに白米と共に召し上がっていただくことや単品でお酒のおつまみとして食べていただくことが1番ですが、プチアレンジとして漬物自体を細かく刻んで豆腐の上に乗せたり、ポテトサラダなどに混ぜていただくことで普段とは違いボリューム感のある食卓になります。

〈調理例・ポテトサラダ〉2人前

- ・ぬか風味浅漬けミックス...80g
- ・じゃがいも...2個
- ・ハム...3枚
- ・マヨネーズ...大さじ4
- ・黒コショウ...少々

作り方

- ①じゃがいもをよく洗い、ラップで包んで600wで5分加熱する。加熱後、流水で軽く冷ましたら手で皮をむき、ボウルに入れて好みの粗さにつぶす。
- ②ぬか風味浅漬けミックスの胡瓜を薄切り、大根を1cm角に切る。ハムも1cm幅に切る。
- ③つぶしたじゃがいもに②で刻んだ具材とマヨネーズ、黒コショウを入れてよく合わせたら皿にもって完成。



〈秋本食品のこだわり〉

1933年(昭和8年)より続く秋本食品では日本原産の野菜にこだわり、漬物メーカーとして浅漬けとキムチを中心として製造してきました。製法に関してもこだわりを持ち、数多くの商品で手作業による工程を取り入れ製造しています。機械ではできない工程を行い「安心」「安全」「美味しい」を提供しています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

我々、秋本食品は「安心・安全・美味しい」を元に漬物作りに精進しております。食品メーカーとして数多くの農家様と取引関係がある中、2011年に発生した東日本大震災では東北の取引先でも多大な被害を受けられました。秋本食品では引き続き取引先と協力し合い、新しい味を生み出し続けることで東北地方全体の復興に貢献しつつ、人々の心と健康を守り続ける取り組みを目指していきます。

〈商品名〉古今東北 青森県産大根・福島県産胡瓜使用ぬか風味浅漬けミックス

【分類】: 日配

【製造者名】: 秋本食品株式会社

【製造地】: 神奈川県綾瀬市

【主な原材料】: きゅうり(福島県産)、だいこん(青森県産)、にんじん(国産)、漬け原材料(食塩、ぬか発酵調味料(大豆含む)、醸造酢、レモン果汁(粉末)/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸味料、トレハロース

【内容量】: 200g

【賞味期限】: 7日

【保存方法】: 10℃以下の冷蔵庫に保存

【JANコード】: 4573381184653

【ITFコード】: なし