



COCON TOHOKU

宮城県産海苔使用

パリッと寿司はね



震災にも負けず一所懸命生産した
原料を丁寧に焼き上げました

〈古今東北の産地から〉
宮城県産のスナビノリを使用した焼のりを8枚入れた商品です。東日本大震災にて海苔の生産者が3分の2に減少しながら、より良い物を製造しようとしていた熱い思いが詰まった原料を、同じく震災被害のあった福島県相馬市の工場にて丁寧に焼き上げました。
おにぎりや巻物などに使いやすいしっかりとした海苔質の商品です。

株式会社 サンエイ海苔の皆さん

昭和48年に現在の社名となった株式会社サンエイ海苔。チャレンジスピリッツと遊び心を持ち、徹底した品質管理にこだわる、創業から70年近い歴史を紡ぎ、現在、約100人の従業員とともに前に進み続けています。東日本大震災では人的被害や建物被害にもあいましたが、1週間後には従業員が集まり商品製造を開始いたしました。お昼は会社でも炊き出しをおこない、仮設住宅から出勤する従業員もおり5年経った今でも熱い気持ちで商品を製造しております。(2016年時点)





こだわりの原料

親潮（寒流）と黒潮（暖流）がぶつかり、栄養豊富な漁場で採取する宮城県産の原料は海苔質もしっかりとった物が多く、巻物用として非常に重宝されているのが特徴です。

製造のこだわり

生産者が丹精込めて製造した乾のりを、熟練の作業者が海苔の状態を見ながら焼き上げの温度調整を行います。遠赤外線にて丁寧に焼き上げております。

＜産地の想い＞

東日本大震災前は約200名の生産者にて海苔を生産しておりました。震災後の現在は約130名前後に減少しながらも、以前よりもより良いものを製造する為に日々努力しております。東日本大震災では、丁度海苔入札会があり、帰り道に津波にて亡くなられた方もいらっしゃいます。それでも生産者、海苔問屋など一丸となって生産をおこない、毎年安定的に生産数量を増やしております。

＜製法のこだわりなど＞

サンエイ海苔の本社敷地内のある海苔工場には、美味しく安全な海苔製品を供給するための最新鋭の設備と美味しさにこだわる仕組みがいっぱいあります。例えば、製造ラインの出入り口にある「エアシャワー」は衛生面に対するこだわりのひとつです。生産工程では、遠赤外線にて丁寧に焼き上げ、異物形状検出機や金属検出機などを経て安全で美味しい海苔製品をご提案致しています。

＜スサビのりって？＞

現代では海苔原料のほとんどがスサビノリの品種で、多くは宮城県以南で養殖されている。生産量が多い地域は播磨灘・淡路島海域が有名である。江戸時代の昔より、アサクサノリが海苔原料とされてきたが、品種改良などにより今ではスサビノリがとって変わりました。

＜おすすめの食べ方＞

ちりめんじゃこと大葉をまぶしたごはんを、4切にした海苔で手巻ずしにてお召上がりいただけると、海苔の風味と大葉のさっぱり感で夏バテ予防にもなります。新鮮なレタスにオリーブオイルをかけて海苔を手で千切りふりかけます。最後にちりめんじゃこをトッピングして簡単サラダの出来上がりです。

＜宮城県産海苔使用パリッと寿司はね＞

- 【分類】: 加工食品
- 【製造者名】: 株式会社サンエイ海苔
- 【製造地】: 福島県相馬市
- 【主な原材料】: 乾のり(宮城県産)
- 【内容量】: 板のり8枚
- 【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
- 【賞味期限】: 270日
- 【JANコード】: 4573381184745
- 【ITFコード】: 14573381184742

