



南三陸産小松菜とケールのナムル

南三陸町産のケールと

小松菜を使用しました。



〈古今東北の産地から〉

南三陸町産のケールは生でも食べられる程苦みが少なく、βカロテン、ビタミンC、カリウムやカルシウムなどのミネラル、食物繊維などが豊富に含まれています。星農場で栽培している古今東北商品「じゃきつと小松菜」と、同じく星農場で栽培しているケールを合わせてナムルにしました。ナムルにすることで、ケールをより食べやすく仕立てました。

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。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉



スーパー野菜ケールと宮城県産小松菜と合わせる事により葉物野菜の新しい美味しさを伝えたいと考えています。

青汁に使用されているケールですが、南三陸町産のケールは苦みが少なく、βカロテン、ビタミンC、カリウムやカルシウムなどのミネラル、食物繊維などが豊富に含まれています。葉の王様と言われるほど栄養価が高く、人気が上昇中の葉物野菜です。

南三陸産のケールは生でも食べられる事で知られています。

南三陸の新名物に「」を目標にして数年前から取り組んでいる星農場様のお話を聞き、対話を続けながら毎日新鮮なケール

〈こだわりの製法〉

南三陸産ケールを丁寧に選別し素材を大切にしています。味、香りを保つために重要なのはボイル工程です。柔らかくなり過ぎないように細心の注意をはかっています。釜の温度管理と時間を決めて茹で上がりが均一になるようにします。さらに原料をみながら微妙な手加減が必要です。

職人的要素も要求されますが原料を大切に加工する私たちが一番こだわっているのがこの工程です。

小松菜も同様に、繊維質や香り、硬さが違う為別工程に分けて作業しています。

〈こだわりの手作り〉

ケールと小松菜をミックスしますが配合割合も食べやすい配合に工夫されています。



味付けはナムル風をイメージしケールの香りと小松菜の風味、シャキっとした歯ごたえをしっかりと残し、深い味わいにこだわっています。

味のバランスや混ぜ具合を確認するため手作業で攪拌しています。小ロットにこだわる事でバラツキがありません。



〈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ぞいます。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。

〈商品名〉古今東北

南三陸産小松菜とケールのナムル

【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】: 小松菜(南三陸産)、ケール(南三陸産)、人参、めんつゆ、スイートコーン、ごま油、いりごま/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

【内容量】: 1P

【保存方法】: 冷蔵(10℃以下)

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】: 4573381184783 【ITFコード】: なし