



COCON TOHOKU

塩釜港水揚げさば・伊達の旨塩使用

## 三陸のさば水煮



塩釜港で水揚げされたさばを  
伊達の旨塩」で風味よく  
仕上げました。

〈古今東北の産地から〉  
東北地区食文化の復興とさらなる発展のため、宮城県水揚げのさばと伊達の旨塩といった宮城県が生んだ恵を最大限に活かし、地産地消をテーマに宮城の魅力を発信できる缶詰を開発しました。  
宮城県水揚げのさばを伊達の旨塩のみで味付けした逸品です。骨まで柔らかく煮込んださば本来の味わいと旨味を感じられます。そのままでもお料理の素材としてもお召し上がりいただけます。

株式会社STIミヤギ 石巻第一工場のみなさん

三陸の美味しさを詰め込んだ缶詰の製造を通じて、「東北の恵みを全国へ発信することで復興に繋げていく」という使命を全うしていきたいと思っております。また、世界に誇れる日本の豊かな漁場を守るためにも付加価値を持った商品を提供し続け、「海の幸を人の幸」へ繋げていきます。

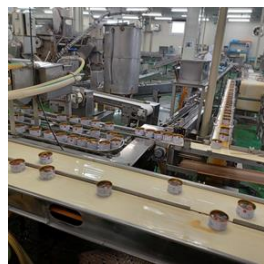


〈こだわりの原料〉

宮城県塩釜港で水揚げされたさばを使用しています。  
また、石巻の海水から作られた「伊達の旨塩」を使用しています。

〈こだわりの製法〉

全国でも有数の漁場である三陸沖で水揚げされたさばに、石巻の海水から作られた「伊達の旨塩」を使った調味液を注入。塩とさば自身の脂だけのシンプルなた味付けではありませんが、「塩釜のさば」「石巻の伊達の旨塩」という東北の美味しさを缶にたっぷり詰め込みました。缶の密閉後は巨大な圧力釜を使い115度の蒸気で加熱することで、さばのうま味と栄養を凝縮した水煮缶が出来上がります。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災から12年が経過し、周りの企業含め建物は復旧しましたが復興までには至っていません。震災後、従業員の雇用と生活を守るため工場を立て直し機械も一新しました。しかし、販路がなかなか戻らずどこの企業も苦労をしています。私たちは負けるわけにはいきません。なぜなら石巻、三陸、東北の真の復興を成し遂げなければ本当の意味での従業員の雇用と生活を守ることができないからです。三陸にある豊富な水産資源を活かし、美味しい食品を届けたいと思います。 (2023. 8)

〈独自の解凍システム〉

世界の三大漁場と言われる三陸沿岸には豊富な水産資源があります。特に秋から冬にかけて水揚げされるサバは脂があり臭みもなく大変美味しい魚です。魚市場の目の前の工場加工し凍結した魚も独自の解凍システムを行うことにより、ドリップをださず旨味成分を残すことで美味しい商品としてお届けすることができます。



〈おすすめの食べ方〉

そのままでも美味しく召し上がれますが、さばに塩のみの味付けですので、冷たい麺の上に豪快にさばを乗せ、冷麺風にしていただくと美味しく召し上がれます。



〈商品名〉古今東北 塩釜港水揚げさば・伊達の旨塩使用 三陸のさば水煮

【分類】:食品

【製造者名】:株式会社STミヤギ 石巻工場

【製造地】:宮城県石巻市

【主な原材料】:さば(国産)、食塩(一部にさばを含む)

【内容量】:150g

【保存方法】:直射日光と高温多湿を避け、常温で保存。

【賞味期限】:製造日から3年

【JANコード】:4573381184806

【ITFコード】:14573381184803