



COCON TOHOKU

三陸産天然昆布使用

職人手削りふわしゃき昆布



〈古今東北の産地から〉

三陸産の天然昆布を職人が手削りで加工したこだわりのとろろ昆布です。
お酢などは使わないため、昆布本来の旨味、食感、風味を楽しむ事が出来ます。シャキシャキした食感をお楽しみ下さい。

〈昆布の産地・選び方〉

日本で採れる昆布の95%以上は北海道全域で、その他は東北(青森県、岩手県、宮城県)の三陸海岸沿いで採れ、場所によって、採れる昆布の種類が違います。
同じ種類でも採れた場所によって厳格に格付けされます。浜のもつ独特な地質や潮の流れなど、昆布の育つ環境の微妙な違いが品質に差をつけるのです。また、採れた時期や海の深さによっても品質が多少変わってきます。
よく乾燥しており、肉厚で香りがよく、緑褐色の艶やかな物が最高の品と言われています。
出典:こんぶネット

〈太平昆布・とろろ昆布の手削り加工〉

太平昆布のとろろ昆布はあまり見かけない手削りで削っています。
手削りとは、削る刃の先端に”まくり”(かえし)を付け、昆布にあてて削りとる手法です。一般的なとろろ昆布との違いは昆布の厚さ、色合いが全然違います。
多くのとろろ昆布を製造する際に使用する酢を使ってませんので昆布本来の味を楽しめます。
～太平昆布ホームページより一部抜粋～

〈商品名〉古今東北 三陸産天然昆布使用 職人手削りふわしゃき昆布

【分類】:食品

【製造者名】:株式会社太平昆布

【製造地】:宮城県栗原市

【主な原材料】:昆布(国産)

【内容量】:30g

【賞味期限】:365日

【保存方法】:直射日光と高温多湿を避け、常温で保存。

【JANコード】:4573381184790

【ITFコード】:14573381184797