



COCON TOHOKU

宮城県南三陸町産

さんさんふき(水煮)



旬の時期に収穫し、苦みが少なく

柔らかいのが特徴です。

〈古今東北の産地から〉

宮城県北東部に位置する南三陸町。東に海、西に山々を背負い、朝晩の寒暖の激しさは、ふきの品質の良さを際立たせております。特徴は、ふきのほろ苦さが少なく、生食用に適している品種です。

東日本大震災では、産地の野畑が塩害により生産量が激減致しました。

それ以前より生食用のふきの水煮加工に取り組んでおりました。

現在、土壌の改善、根の株分けを行い、安定数量確保を目指して取り組んでおり、年間販売できるような生産を行っています。

株式会社 三和食品のみなさん

宮城県南三陸町の旬の山菜のふきを地元の方だけでなく、たくさんの方々のお手元に商品が届くように新鮮さそのままに水煮に仕上げました。ご家庭では面倒なアク抜き工程済で、皮むきも丁寧に行っておりますので、開封後さっと水洗いしてすぐに各種お料理にお手軽にご使用できます。



〈こだわりの原料〉

宮城県南三陸町の風土はふきの栽培に適しており、みずみずしく柔らかく苦みが少ないのが特徴です。煮つけや炒り物、つくだ煮等幅広い料理で食される新緑の季節の代表的な味覚とされ、南三陸町の恵まれた風土で育まれたふきは、味はもちろん香りも食感も良いのが特徴です。

〈こだわりの製法〉

原料を見極め、良質なものをだけを使用します。旬で新鮮な原料の持ち味を逃さぬよう素早い作業を心掛け、ふきの風味豊かに仕上げるようにしています。入荷後すぐに塩漬けを行いアク抜き作業をした後、一本一本手作業で丁寧に皮を剥き程よい長さにカットしています。

〈おすすめの食べ方〉

- ①煮つけ・・・ふき、油揚げにだしをたっぷり含ませ煮つけに。
- ②炒め煮・・・ふき、さつま揚げや鶏肉、お好みのきのこ類をだし、砂糖、しょうゆ、酒などで濃いめの味付けでこっくりと炒め煮に。
- ③ピクルス・・・砂糖・酢・塩・香辛料に一晩以上漬けてさっぱりとした酢漬けに。



〈フキの特徴〉

日本全国に分布し、水が豊富で風があまり強くない土地を好んで繁殖します。茎は地上には伸びず、地中で地下茎となって横に伸びます。蕾の部分は「ふきのとう」として採取され、天ぷらや煮物、味噌汁、ふきのとう味噌(ばっけ味噌)などに調理して食べられます。茎にも独特の苦みがあり、重曹や木の灰などを入れた熱湯で灰汁(アク)をぬいて煮物や炒めものにするのが一般的な調理方法になっています。
出典:ウィキペディア「ふき」

〈復興にかける想い～三和食品～〉

東日本大震災時は、本社のある山形県は幸いにも震災による大きな被害を受けておらず、地域、工場従業員一丸となりいち早く工場稼働をスタートさせることができました。いまだなお復興作業が続く隣県地域の人々の思いを常に真摯に受け止め、従業員一同日々加工・製造にあたっております。商品一つ一つ丁寧に作り上げ、しっかりと製造・販売することで隣県地域、東北全体の復興に少しでも貢献していきたいと思っております。弊社の「おいしい恵みを食卓へ」の背景には、地場の農産物を最大限に生かした商品づくりを生産者と共にこれからも継続し、大切にしていきたいという思いが含まれております。原料の買い付け・仕入れの所から専門の担当者が原料を見極め、良質なものをだけを厳選しています。入荷後は素早く加工工程を円滑に行っておりますので、素材の持ち味、新鮮さを損なわずしっかりと商品に仕上げています。今後も消費者の皆様様に安心・安全な食品の確保、流通を使命に努力してまいります。

〈宮城県南三陸町産 さんさんふき水煮〉

- 【分類】: 農産
- 【製造者名】: 株式会社 三和食品
- 【製造地】: 山形県
- 【主な原材料】: ふき/乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)
- 【内容量】: 120g
- 【保存方法】: 直射日光、高温多湿の所を避けて保存してください。
- 【賞味期限】: D+240日
- 【JANコード】: 4573381180624
- 【ITFコード】: 14573381180621