



COCON TOHOKU

三陸産いわし使用

## レンジで簡単！生姜香るいわし竜田揚げ



新鮮な三陸産いわしを  
生姜醤油で仕上げた  
いわしの竜田揚げです。

〈古今東北の産地から〉

㈱阿部長商店は、世界3大漁場の一つである三陸地域に根ざし、海の恵みをおいしく、安全で安心な商品をご家庭に提供する『こと』を目標に日々努力をしています。会社です。

震災で9つの工場のうち8工場が被災しましたが、現在三陸沿岸4漁港に5工場を稼働。魚市場近接の工場配置による鮮度の高い原料調達が可能です。

主要魚種「さんま」「かつお」「さば」が不漁で原料事情が厳しい中で、比較的潤沢な三陸産のいわしを原料に使用したいわしの竜田揚げを作りました。油調済みなので電子レンジで簡単に調理できます。

株式会社阿部長商店気仙沼食品のみなさん

皆さんに満足していただけるよう気仙沼や三陸の海の恵みを最大限に活かした商品を提供し、阿部長商店の所有する原料と設備を最大限に活かした高次加工の商品開発を実現できるよう努力いたします。

油調調理のレンジアップ調理品であるいわし竜田揚げは、近年時短メニューなどの需要が増えている背景から、食卓の変化への対応や地元三陸の魚をこれまで以上に身近に感じていただき、魚離れを防ぐことができればと考えております。



へだわりの原料

美味しさの秘密はなんと  
 いてもいわしの原料の品質  
 にあります。世界三大漁場  
 である三陸の港で、毎朝仲  
 買人が魚市場で目利きをし  
 ながら直接買い付けしてい  
 ます。  
 脂がほどよくのったお刺身  
 でも食べられる鮮度の良い  
 いわしを高鮮度の状態で市  
 場から工場へ運び、鮮度を  
 保ったまままで使用しており  
 ます。

へだわりの製法

鮮度の良いまま急速凍結し  
 たいわしを使用しています。  
 素材が良いので魚の旨みを  
 引き出すためにシンプルな  
 調味ダレを絡めて、打ち粉  
 をした「竜田揚げ」です。食  
 感にもこだわり、レンジで温  
 めたときにパリッと仕上げる  
 ために米粉を配合すること  
 で、また食べたくなるような  
 味です。  
 いわし本来の素材の味と香  
 ばしさのある風味で、お子  
 様や魚が苦手な方でも愛さ  
 れるようなどこか懐かしい  
 家庭の味に仕上げています。

＜独自の技術・こだわり＞

阿部長商店は、原料の仕入れから選別・凍結・保管、加工  
 品製造までを自社にて一元管理が行える設備が整ってい  
 ますので、高鮮度の原料を使用し商品のご提供すること  
 ができます。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

気仙沼で成長を続けてきた阿部長商店ですが、3月11日  
 の大津波により沿岸に面していた9つの工場の内8つが被  
 害を受けました。当時はホテルの関係者も、水産の事業所  
 のメンバーも、「何とか早く工場の1ラインでも動かして仕事  
 をしたい」という思いから再開にあたりました。これまでの  
 商品に加え新たな商品へのチャレンジを積極的に行なっ  
 ています。少しずつではありますが、何とか道が拓けてきま  
 した。今後も引き続きチャレンジをしながら、さらに安全・安  
 心・美味しい商品を創造していきたいです。

＜おすすめの食べ方＞

三陸産のいわしを特製のダレで漬  
 け込み、身にしっかりと味のついた  
 完全油調済みの竜田揚げです。  
 自然解凍しても美味しさそのまま、  
 レンジ等でお好みの温度で温めら  
 れるとより美味しくお召し上がりいた  
 だけます。  
 また、ダレに絡めた竜田揚げをご飯  
 にのせていただくのもおすすめです。



＜商品名＞古今東北 三陸産いわし使用 レンジで簡単！生姜香るいわし竜田揚げ

【分類】:水産

【製造者名】:株式会社阿部長商店気仙沼食品

【製造地】:宮城県気仙沼市

【主な原材料】:いわし(三陸沖)、調味たれ(しょうゆ、砂糖、みりん、その他)、生姜、衣(でん粉)  
 揚げ油(なたね油)／アルコール、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、  
 (一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】:220g

【保存方法】:-18℃以下で保存

【賞味期限】:365日

【JANコード】:4573381184820

【ITFコード】:14573381184827