



COCON TOHOKU

国産さば使用

レンジで簡単！パクッとさば竜田揚げ



国産のさばを醤油味酥たれに
漬け込み打ち粉をしました。

〈古今東北の産地から〉

気仙沼で成長を続けてきた阿部長商店は、3月11日の大津波で沿岸に面していた9つの工場の内8つが被害を受けましたが、2014年8月にすべての工場を復旧しました。
現在は海の恵みを最大限に活かせるように努力し、知恵を絞って、皆さんに満足していただける商品を提供していきたいと考えています。
国産の脂がのったさばを秘伝の醤油味酥たれに漬け込み、打ち粉をしました。油調理をしますのでご家庭の電子レンジで温めて簡単に出来上がり！お手軽に召し上がれます。

阿部長商店株式会社 大船渡工場のみなさん

「海の恵みをおいしいままに、食品の安全と安心を食卓にお届けする」という理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応できる高品質な商品を製造しております。お客様に美味しい感動と「食」を通じて心身ともに健康で豊かな生活になることに貢献したい想いが商品にたくさん詰まっております。



〈こだわりの原料〉

経験豊富な社員が毎朝魚市場で目利きをしながら、脂がほどよくのったお刺身でも食べられる鮮度の良い国産のさばを市場から直接買い付けしています。新鮮度の状態で市場から大船渡工場へ運び、素早く選別、手早く冷凍します。直接自社で買付した原料を使用して加工することで、常に品質の安定している原料を使用した商品を皆様にお届けします。

〈こだわりの製法〉

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しました。これまで使用していた自社秘伝の生姜醤油タレに隠し味でニンニクを少しだけ加え、また食べたくなくなるような味に仕上げています。さば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。

〈おすすめの食べ方〉

そのままでもおいしいですが、レタスとマヨネーズをパンに挟んだサバサンドや、野菜や甘酢に絡めた南蛮風にしてもおいしいです。

お弁当やおつまみにも丁度いい、1口サイズになっております。



〈復興にかける想い〉

東日本大震災により9カ所のうち、8カ所が被害を受けましたが、2014年8月にすべての工場が復旧しました。東日本大震災による壊滅的被害から皆様の多大なるご支援のお蔭で復興出来ました事を心より感謝申し上げます。

全従業員で恩返しのお返しをこめて、商品を造りましたので、ご賞味いただければ幸いです。

〈商品開発の思い〉

レンジで簡単に食べたいというご要望をいただいた時は「時代が変わったな」と正直驚きました。しかし、組合員さんの笑顔と、新鮮で美味しい魚をもっと食べて欲しい思い、魚の魅力を広められることを願いながら、1年がかりで作り上げました。お子さんからご年配の方まで幅広く支持される商品になれば幸いです。

これからも東北を盛り上げるべく、おいしい商品のお届けを続けていきたいです。

〈商品名〉古今東北 国産さば使用 レンジで簡単！パクッとさば竜田揚げ

【分類】: 水産

【製造者名】: 株式会社 阿部長商店大船渡食品

【製造地】: 岩手県大船渡市

【主な原材料】: さば(国産)、調味液(しょうゆ、砂糖、みりん、その他)、砂糖、生姜、にんにく、衣(米粉、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・さば・大豆を含む)

【内容量】: 200g

【保存方法】: -18℃以下で保存してください

【賞味期限】: D+364日

【JANコード】: 4573381184882

【ITFコード】: 14573381184889