



COCON TOHOKU

八戸港水揚げいわし使用

やっこいいいわし味噌煮



〈古今東北の産地から〉

青森県八戸港で旬の時期に水揚げされた鰯を使用しています。旬の鰯を骨まで食べられる缶詰にしました。

宮城県で製造された仙台味噌を使用した味付だれで味付けました。

〈「仙台味噌」とは〉

「仙台味噌」は、大豆・米(麴)・塩を原料とする米みそに属し、冴えた赤色と良い艶、大豆のうま味が活きたすっきりとした味わいが特徴のみそ。赤みその代表ともいわれています。伊達政宗公の時代から伝わる伝統の製法と近代的な技術により、歴史の味を今に伝えております。

出典：宮城県味噌醤油工業協同組合ホームページ

〈こだわりの製法〉

弱い魚と書く「鰯」、以前は魚の解凍、整列、選別、充填等の工程を従来は人手で作業していましたが、機械化により人の手に触れることをなるべく減らすことで魚体へのストレス、温度変化を極力減らす工夫を行っています。また、工程中に様々な検査機器を配置し安全、安心な商品づくりを行っています。



〈商品名〉古今東北 八戸港水揚げいわし使用 やっこいいいわし味噌煮

【分類】：食品

【製造者名】：株式会社宝幸

【製造地】：青森県八戸市

【主な原材料】：いわし(八戸港)、砂糖、みそ、食塩／増粘剤(加工デンプン)、(一部に大豆を含む)

【内容量】：固形量100g、内容総量140g

【賞味期限】：製造より3年

【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】：4573381184875

【ITFコード】：14573381184872