



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 岩手県軽米町産えごま使用 とろ〜りえごまドレッシング



岩手県軽米町産えごま使用  
とろ〜りえごまドレッシング  
150ml  
本体価格278円  
(税込300円)



内池醸造株式会社のみなさん。製造部門も事務部門も一丸となって、伝統の味、新しい味を作り続けています



えごまの実。茎全体が黄色くなったところに刈りとり、ふるいにかけて殻などを除いてから使用します



最終工程の目視による検査。中身、ラベルの位置や表示内容が間違っていないかなどを確認します



充填工程。ドレッシングを調合釜から瓶に注入し、蓋をする工程に進んでいきます



営業部第一課係長・玉坂健太郎さん。自社製品の販売をはじめコラボ商品の調整役も務めます

## 「とろ〜り」の おいしさの秘訣

福島市で創業160年を超える味噌・醤油醸造元の内池醸造は、味噌と醤油はもちろん、たれやつゆ、ドレッシングなどの商品も開発しており、その技術力には定評があります。

味のポイントは内池醸造の本醸造特上醤油に、酢、風味をよくするねりごま、コクのある三温糖で味のベースを作り、おいしさとやわらかなとろみの元になるマヨネーズを加えていることです。さらにしたいけエキスで香り付けも。商品開発担当の赤間千尋さんは「マヨネーズは子どもから大人まで好きな人が多いですから、独自性が出せると思えました。材料の配合については何度も試作を重ね、このおいしさが実現しました」と、苦労を笑顔に変えました。

えごまをはじめ原材料を調合釜に順次投入してゆっくり攪拌して

岩手県は昔からアワ、キビなどが栽培されてきた雑穀の宝庫です。青森県境に近い九戸郡軽米町でもさまざまな種類の雑穀が栽培されていますが、えごまは名産品の一つ。地元では、ジユウネまたはジユウネンという言い方も残っており、それは、えごまを食べると10年長生きすると言われていたことに由

## 無農薬で育てた えごまを活かす

食卓のわき役として欠かせない調味料がドレッシング。野菜サラダをはじめ、さまざまな料理の味を引き立てます。今回紹介するのは「岩手県軽米町産えごま使用とろ〜りえごまドレッシング」。岩手県軽米町で生産されたえごまを使用し、福島県福島市の内池醸造がおいしいドレッシングに仕上げました。

来しています。

古今東北では「岩手県軽米町産生絞りエゴマ油」を扱っています。油を搾った後の実も有効活用できないかと内池醸造に声がかかりました。営業担当の玉坂健太郎さんは「6年前にお話をいただきました。当社はえごまドレッシング製造の経験もありますし自慢の醤油もあります。特別おいしいものを開発しようという取り組み」と話します。そして搾油後のえごまのあっさりした風味を活かす「岩手県軽米町産えごま使用とろ〜りえごまドレッシング」が誕生したのです。



研究開発部部長代理兼品質管理室長・岡本睦友さん。食品製造の安全性を第一に、いい味の作り方を追求しています

いくと、「とろ〜り」としたドレッシングが完成。PH値、塩分などの成分を確認し官能検査も行って合格であれば、その後は加熱殺菌をして瓶に詰めていきます。ペルトコンベアにのって充填、瓶にラベルを貼る工程を経て、最後は目視でも商品を確認します。品質管理担当の岡本睦友さんは「製造工程はHACCP（食品の安全を確保する手法）に則って厳しい品質・衛生管理を行っています。それがおいしさにもつながると自信を持っています」と話します。

## 使い方はアイデア次第

ドレッシングといえば、野菜サラダにかけるものというイメージがありますが、スティック野菜のディップにしたり、えごまドレッシングにお肉を漬けてから焼いたり、また肉野菜炒めの最後に絡めたりすると風味が出ておいしくなるとか。さまざまに応用してみたら料理の幅も広がります。



研究開発部商品開発室・赤間千尋さん。おいしい商品作りに日々頭をひねっているとのこと

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



Instagramも更新中!



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶



掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、青森県民生協の店舗で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821