



COCON TOHOKU

八戸港水揚げいわし使用

# やっこいいわし味噌煮



風味高い仙台味噌を使い、  
食べやすく柔らかい食感に  
仕上げました。

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。旬の鰯を一口サイズにカットして骨までやわらかく食べられる缶詰にしました。味付けのベースになる味噌は風味豊かな「仙台味噌」を使用しています。

〈古今東北の産地から〉

株式会社宝幸 八戸工場のみなさん

青魚は健康に良いとされる成分がたくさん含まれています。私どもは東北で漁獲される脂の乗った鰯の恵みを大切にして、骨まで食べられるように「こだわりの製法」を駆使して味噌味の缶詰を作りました。心を込めて製造した物を皆様にお届けします。是非お召し上がりください。



〈こだわりの原料〉

主原料である鰯は、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。

また、調味液に使用する味噌にこだわりました。味のベースになる味噌は、『豊かな『仙台味噌』を使用しています。味噌の風味を損なわない様に、甘さを調整しました。

〈こだわりの製法〉  
弱い魚と書く「鰯」。宝幸では魚の解凍、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、現在は機械化により、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しています。  
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。

〈おすすめの食べ方〉

お皿に盛りってお召し上がりいただけます。さらに少し温めると風味高い仙台味噌が味わえます。

○いわし味噌 ねぎバターのせ

- ①『いわし味噌煮缶』を耐熱容器に、調味液ごとうつして軽くレンジで温めます。
- ②その上に、バター小さじ1、刻み青ねぎを乗せて更に温めます。お好みで七味唐辛子を振りかけます。

○味付けいらずのいわし味噌煮缶のトマトチーズ焼き

- ①たまねぎ1/2個を5mm幅にスライスしましてオリーブオイルでたまねぎをサッと炒めます。
- ②①に5～10mmにスライスしたトマトといわし味噌煮の調味液を加えて煮込みます。
- ③いわし、チーズを乗せて火にかけてチーズが溶けてバジルをかけたら出来上がり。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災の際、宝幸八戸工場の被害は軽微でありました。しかし、燃料や缶容器を供給いただいている製造工場の被災等で様々な物が不足し、生産が開始されず苦労しました。震災をきっかけに缶詰めを召し上がった方から、意外と缶詰もおいしいと言ってくれました。おいしい保存食「缶詰」の安定供給について改めて重要性を感じました。

〈こだわりの原料調達・製造ライン〉

鰯原料を購入する際は目利きと理化学的な検査を行うことで安定した商品をご提供できるように工夫しています。また、魚へんに弱いと書いて「鰯」と言われており、人の手で触れたり力が加わることで弱りやすいお魚です。なるべく人の手に触れない製造ラインを構築しています。そうすることで鰯本来の風味や食感がそこなわれないよう工夫しています。



〈商品名〉古今東北 八戸港水揚げいわし使用 やっこいいわし味噌煮

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社宝幸 八戸工場

【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

【保存方法】: 直射日光と高温多湿を避け、常温で保存。

【賞味期限】: 製造より3年

【JANコード】: 4573381184875

【ITFコード】: 14573381184872