



揚げ時間は、はじめは110度前後で約5分、次に140度前後で約1分



機械ですり身をネギや紅ショウガ、調味料としっかり混ぜ合わせ、揚げる工程へ



北海道産やアメリカ産のスケンウダラなど、さまざまな魚をミックスして味わい深いすり身に



一つひとつ、揚げ色や形を手作業で確認。この後真空包装し、蒸気で二次加熱殺菌を行います



二度揚げの後、余分な油を吸い取って常温で冷ましながらか余熱で仕上げ、放冷機で一気に冷やします



高温で揚げた状態。表面に綺麗な焼き色がつき、ぷっくらしています



低温で揚げた状態



「長いあいだ同じ暖簾でやってきましたので、これまで買っていたお客様にもご満足いただける、昔と変わらない味の蒲鉾を作っていきたいと考えています」と株式会社佐々直 佐々木市哉代表取締役



笹蒲鉾のようなしなやかさのある、佐々直の揚げ蒲鉾。たこや紅ショウガ、ネギの彩りも綺麗



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復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
三陸産たこ使用
ぶりつとたこねぎ蒲鉾



三陸産たこ使用
ぶりつとたこねぎ蒲鉾
4枚入り
本体価格328円
(税込354円)

三陸産のたこが使われている「ぶりつとたこねぎ蒲鉾」。佐々木代表取締役は、この商品を通して三陸産のたこを多くの人に知ってもらいたいと語ります。「たこといえば北海道産ですが、三陸でもたこは獲れます。しかも世界三大漁場といわれる三陸の海ですから、豊富な餌場でウニなどを食べて育つ

豊富な餌場で育った
三陸産やなぎだこを使用

工場の商品を作っています。いつか閉上に工場を再建できれば」と佐々木市哉代表取締役。「震災のときにはいち早く復興した姿を見せたくて、昔の使っていたいなかった工場に機械を集めて突貫で工事をし、1カ月程度でまずは1種類、笹蒲鉾の販売を再開させました。しかし工場や機械が新しくなると、変わらない作り方をしているはずなのに前と同じ味にならず、機械の癖に合わせて作り方を修正する必要があり、苦労しました。本当はたくさんの方々に支援していただいて、やっとここまで来たというところがありますので、私達も東北の食材をつかって、恩返しができるかと思っています」



「三陸産のたこは北海道産に比べて小さめだったりするけれど、味は抜群。もっと多くの人に知ってほしいと思います」

ており、味が非常に良い。三陸産たこでは南三陸町が有名ですが弊社では特に石巻産を使用しています。一般によく食べられているまだこではなく、かまぼこの食感に合わせて少しやわらかいやなぎだこです。ほかに材料としては甘味を出すためにタマネギと、さっぱり感を出すために長ネギと紅ショウガを加えて、さわやかな後味になるように仕上げています。食べやすいように厚さは薄めで、ぶりつとした食感もありながら口のなかでとろけるようなやわらかさの揚げ蒲鉾です」

「ぶりつとたこねぎ蒲鉾」は名取市増田の工場で作られています。「閉上で創業しましたが、東日本大震災の津波で3工場が流され、現在はこの名取工場と仙台市内の

明治期・閉上創業の蒲鉾店
東日本大震災から12年

明治時代に手のひら蒲鉾を造り始めて以来、笹蒲鉾を中心に代々練り製品を作り続けてきた株式会社佐々直。三陸産のたこを使った「ぶりつとたこねぎ蒲鉾」は、東日本大震災の後、三陸産のあまり知られていない食材を広めたいという思いから開発されました。たことう揚げ蒲鉾のぶりつとした食感、国産ねぎの甘さとさわやかさを楽しめま

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま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

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▶

