



COCON TOHOKU

三陸産天然昆布使用

# 職人手削りふわしゃき昆布



手削り加工で仕上げた  
とろろ昆布です。

〈古今東北の産地から〉  
三陸産の天然昆布を職人が手削りで加工したこだわりのとろろ昆布です。  
手削りの製法は東北でも数か所だけが加工している製法です。お酢を使用しないので昆布本来の旨味、食感、風味を樂しむ事が出来ます。  
シャキシャキした食感をお楽しみ下さい。



株式会社大平昆布のみなさん

長きにわたり手削り製法で削ってきた「とろろ昆布」を多くのお客様に食べていただき、「このとろろ昆布じゃなきゃ食べられない」と思っていたきたいという気持ちで製造しています。  
昆布のおいしさをより多くのお客様に伝えていきたいと考えています。



〈こだわりの原料〉

原料は三陸産天然真昆布と細目昆布をこだわりの配合で使用しています。

真昆布はだし昆布として主に使用されており、良質な香りと味を引きだしてくれる昆布です。細目昆布は粘りをだす昆布でとろろ昆布の主役になる昆布です。

〈こだわりの製法〉

“手削り”の製法にこだわり70年に渡り製造しています。

手削り製法は秋田・宮城県の2県で数人の職人しかおらず、かなり希少な製法です。手削りで加工することによって、機械削りには出せない食感をだすことが出来ます。

〈おすすめの食べ方〉

うどん・そば・ラーメンのトッピングとしてご利用いただけます。  
また、即席の汁物として、お椀にとろろ昆布、刻みネギ、醤油又はめんつゆを適量入れてお湯を注ぐだけで即席のお吸い物が作れます。



〈こだわりのお酢不使用〉

昆布の加工商品は酢酸や醸造酢を使用している商品が主流ですが、「古今東北 職人手削りふわしゃき昆布」は酢などを使用していないので昆布本来の風味や味を楽しむことができます。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災から12年が経ちますが、震災直後は原料の調達困難や風評被害が続き苦労しました。そのような状況の中、なんとか継続して今日までやってきました。  
現在、海の生育状況が変わり原料の不足や価格高騰など厳しい状況が続いています。逆境に負けないで安心安全な商品をお届けしたいと考えています。  
(2023. 9)

〈商品名〉古今東北 三陸産天然昆布使用 職人手削りふわしゃき昆布

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社 大平昆布

【製造地】: 宮城県栗原市

【主な原材料】: 昆布(国産)

【内容量】: 30g

【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】: 365日

【JANコード】: 4573381184790

【ITFコード】: 14573381184797