



COCON TOHOKU

東北産

# 豚ミックス登穀味噌漬け



宮城・登米地域限定穀物だけを

使用した登穀味噌が

東北産豚の旨みを引き出します

〈古今東北の産地から〉

原料である豚肉(ウデ・もも)と豚内臓(ポイルもつ)は東北産を使用し、宮城・登米地域限定穀物だけで作った登穀味噌で味付けしました。  
ヤマカノ醸造(株)で製造した登穀味噌は、食の安全性を徹底追及した地元登米の生産者が丹精こめた特別栽培大豆を使用。幅広い世代のお客様にご満足いただけるよう、口当たりがよいまろやかな味噌味に仕上げているのが特徴です。

株式会社佐利のみなさん

我々が住む町「登米市」。その名の由来は江戸へ米を送っていたことからついたとされています。

その当時から農産地として有名な登米地域の原料を使用し加工度を上げた商品を開発することにより、お客様により身近に商品を楽しんでもらう事が我々の使命だと考えております。

地域が大事に育ててきた上質な原料を使い、長く愛され続ける商品作りを今後も実践していければと思います。



〈こだわりの原料〉

宮城県産豚肉(ウデ・ももなど)と東北産豚内臓(ポイルもつ)に限定して使用。宮城・登米地域限定穀物だけで作った登穀味噌(ヤマカノ醸造株式会社製造)で味付けしました。

登穀味噌は、地元登米の生産者が丹精こめて作った「特別栽培大豆」を使用しました。まろやかで滑らかな触感にこだわりの、大豆をひと粒ひと粒完全脱皮して使用しています。

幅広い世代のおお客様にご満足いただけるよう、口当たりがよいまろやかな味、味噌に仕上げているのが特徴です。

〈こだわりの製法〉

宮城県産の豚肉を食べやすい厚さ約2.5mmにスライス。それに宮城県北唯一の屠畜場から仕入れた原料のみを使用したポイルもつを混ぜ合わせています。

ポイルもつは柔らかさを追求するため一度ポイルしたもつを大きな釜でもう一度煮詰め、二次ポイルにしているのが特徴です。

豚肉、ポイルもつ、登穀味噌を混ぜ合わせる作業は、商品が傷まないようタンブラーリング機械を使用せず、すべて時間をかけ手作業で行っています。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

2011年3月の大震災により1名のスタッフが津波の被害で亡くなり、運営する2つの店舗も閉鎖になりました。震災の影響で業績が大きく傾き一時3割以上の売上が減少しましたが、県内県外問わず色々な方々にご支援いただいて経営の危機的状況を乗り越えることができました。

これから私たちがやるべきことは、地域と連携し皆様に喜んでもらえる商品を開発し、ご支援いただいた方々をはじめ全国のお客様に我々の商品を通して笑顔になってもらうことだと考えています。

〈(株)佐利の強み〉

屠畜場より車で20分という近い位置に自社工場を構え、新鮮なお肉やホルモンを毎日直接仕入れしています。豚の解体業、食肉卸、食肉加工、食肉小売を自社ですべて行っているのが(株)佐利の強みです。

原料の調達・加工・小売販売まで全体の流れを深く理解しているスタッフが多数おり、お客様の要望に合わせて商品を提案、開発することを得意としています。

〈おすすめの食べ方〉

キャベツやねぎなどの野菜と相性がとても良い商品です。味付けがしっかりされていますので、野菜と本商品を一緒に炒めていただくと「豚ミックス野菜炒め」として美味しく召しあがれます。

また、温かいご飯に千切りしたキャベツをのせ、炒めた本商品を盛り付けていただきますと「豚ミックス丼」の完成です。お好みで青ねぎや紅しょうが、七味唐辛子など添えますとさらに美味しくお召し上がりいただけます。



〈商品名〉古今東北 東北産豚ミックス登穀味噌漬け

【分類】: 畜産

【製造者名】: 株式会社 佐利

【製造地】: 宮城県登米市

【主な原材料】: 豚肉(宮城県産)、ポイル豚内臓(東北産)、味噌、砂糖、おろしにんにく、醤油、米発酵調味料、大豆(宮城県登米市産)、植物性油脂、米(宮城県登米市産)、食塩、生姜、ピーナツバター、唐辛子、すりごま、ローストガーリック、コショウ末、香辛料/調味料(アミノ酸等)、アルコール、アナトー色素、増粘剤(キサンタン)、酒精、pH調整剤、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・落花生・ごま・大豆・豚肉を含む)

【内容量】: 5kg(業務用)

【保存方法】: 冷凍

【賞味期限】: 1年間(冷凍)・解凍後3日(冷蔵)

【JANコード】: 4573381185032

【ITFコード】: 14573381185039