宮城県産かき使用

磯の香り立つかき飯の素

たれに「かきつゆ」を使い
旨味たっぷりの
かき飯の素を作りました。

〈古今東北の産地から〉

宮城県の海は広大な山々から、流れ出た豊富な植物性プランクトンが多く、牡蠣には非常に適した海域です。植物性のプランクトンを餌として育った牡蠣は風味が強く、エグみが少なく透き通った深い牡蠣の味わいなのが特徴です。

宮城県産の美味しい牡蠣を丁寧に手でむき、選別して味を保つよう工夫しています。

たれにはかきつゆを入れ、牡蠣の旨味たっぷりの「かき飯の素」となっています。

本田水産株式会社のみなさん

本田水産はすべての商品を人の手で、まごころと愛情をこめて作っています。人の手で作ることで、丁寧さが加わります。丁寧さが加わることで、美味しさが加わります。さらに、買ってくださるお客様、食べてくださるお客様のことを考え、美味しいだけでなく、からだにやさしく心にやさしい商品作りをいたします。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉

宮城県の海は広大な山々から、流れ出た豊富な植物性プランクトンが多く、牡蠣には非常に適した海域です。植物性のプランクトンを餌として育った牡蠣は風味が強く、エグみが少なく透き通った深い牡蠣の味わいが特徴的です。その宮城県産の牡蠣を使用しています。

〈こだわりの製法〉

かきを選別した後に味付けをします。その際にかきエキスを入れた特製タレを使うことで、よりかきの旨みを際立たせます。この、タレにかきエキスを入れることが、本田水産が“かき屋”であるから出来る、“かき屋”ならではのこだわりです。
かきの煮汁までエキスとしてタレに無駄なく使用したこだわりの〔かきめしの素〕を是非お召し上がりください。

＜復興にかける想い＞

宮城県の生産者は牡蠣を養殖する際の道具や設備がすべて流され震災後大変厳しい状況からの養殖業を営んでおりました。
そんな中でも復興し立ち直りはじめておりましたが、近年海水温の上昇による牡蠣の死滅等も発生し再び苦しい状況となっております。
貴重な食材になるかもしれないかきをこだわりの製法で生産者の持つ〔美味しいかきをみんなに食べてほしい〕という気持ちをお客様にお届けし少しでも復興につなげられればと思います。

＜宮城県のかきを全国へ！～本田水産～＞

『宮城県のものを石巻で美味しく加工し、全国の食卓へ』をモットーに日々、水産加工に励んでおります。製造所付近の石巻は東日本大震災で特に被害のあった地域の一つでいまでは〔震災被害の大きかった石巻〕での認識も多いです。そんな中でも〔震災被害の大きかった石巻〕ではなくかき・さば・ほや等の〔魚介類が美味しい石巻〕を全国の皆様に知っていただきたく日々精進しております。
また、弊社は生産者とのつながりが深く、浜と共に生きてきました。特に創業当初からの家業である〔かき屋〕のかきを全国の皆様に召し上がっていただければと思います。

＜かきめしの作り方＞

2合の米を磨ぎ、通常の水加減にタレを入れて炊きます。炊き上がりましたら、かきを入れて蒸らします。あとはお好みにより三つ葉をのせて出来上がりです。
三つ葉の他にも小葱、白髪ねぎ、針生姜をのせても美味しく召し上がれます。たまごを入れてチャーハンや、出汁で煮込んで雑炊にするのもおすすめです。

＜商品名＞古今東北　宮城県産かき使用　磯の香り立つかき飯の素

【分類】:水産
【製造者名】:本田水産株式会社
【製造地】:宮城県石巻市
【主な原材料】:かき（宮城県産）、醤油、発酵調味料、魚醤（魚介類）、こんぶエキス、食塩、米酢、かきエキス　かつお節エキス、（一部に小麦・大豆・魚醤（魚介類）を含む）
【内容量】:130g （かき80g、調味液50g）
【保存方法】:　冷凍（－18℃以下）
【賞味期限】:180日
【JANコード】:4573381185117
【ITFコード】:14573381185114