COCON TOHOKU

宮城県産白大豆・北海道産黒大豆入り

香ばし煎り大豆と サクッとこつぶ餅ミックス

2種の大豆を煎って、サクサク
こつぶ餅とミックスしました。

〈古今東北の産地から〉

大豆の生産量が北海道に次いで全国二位を誇る宮城県の奨励品種『ミヤギシロメ』は、国産大豆の中でもワンランク上と賞される宮城県のみの優良品種で、この白大豆と北海道産黒大豆」を軽く煎上げ、香ばしく焼き上げた「こつぶ餅」と合わせました。素材の味を生かし、丁寧に煎上げたサクサク感をお楽しみいただけます。絶妙な味のハーモニーをお楽しみください。

（株）東北かねたのみなさん

弊社の歴史は宮城・三陸の行商から始まりました。それから65年余り経った今も、目指すことは「全てのお客様に満足していただける商品を提供する」ということ。創業からその思いは変わりありません。
私たちは、美味しさと健康をテーマに、時代が求めるものを柔軟に取り入れ、食品を扱う者として安全で安心いただけることを大前提に「おいしい」がつくる「しあわせの時間」を皆様にお届けしてまいります。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉

宮城県ではさまざまな品種の大豆が栽培されています。その中でも全国的に有名な「ミヤギシロメ」は大粒(だいりゅう)の大豆で、大豆の芽(へそ)が白いことから名がつけられました。加熱後のエグ味が抑えられるのでほんのりとした甘みがあり味・風味がよく、宮城県のみの奨励品種とされています。

〈こだわりの製法〉

大豆の水浸けや焙煎(ロースター)は季節や大豆の乾燥状態・気温・水温等により時間や温度を変えています。熱風ロースターで焼くことによって、ふっくら柔らかく煎り上げています。
その後冷却された商品は金属検出機を通り、目視選別され計量・袋詰めされます。

＜独自の技術・こだわり＞

ISO22000認証を取得。徹底した原材料・製造・衛生管理を確立し、安全・安心第一に商品づくりを行っています。
生産システムのすべての工程に細心の注意とまごころをこめて、責任をもって商品をお届けします。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

震災から10年が経過し、復興の歩みは着実に進んでいますが大変な状況は続いております。弊社も震災では津波で2つの工場が流失、その他施設にも被害がありましたが、全国からの支援・関係各所からのバックアップにより再出発をすることが出来ました。食に携わる企業として一人ひとりが責任と誇りをもって「人」から「人」へ本当に喜ばれる安全・安心な商品を作り続けています。（2021年時点）

＜おすすめの食べ方＞

素材の味を生かし、丁寧に煎りあげたサクサク感をお楽しみください。
お酒のおつまみに、お茶請けに、お子様のおやつに幅広くお召し上がりいただけます。

＜宮城県産白大豆・北海道産黒大豆入り　香ばし煎り大豆とサクッとこつぶ餅ミックス＞

【分類】:菓子
【製造者名】:　株式会社　東北かねた
【製造地】:宮城県仙台市若林区
【主な原材料】:大豆（宮城県）、黒大豆（北海道）、こつぶ餅（でん粉・米・砂糖・しょうゆ・デキストリン・ガーリックパウダー・発酵調味料・唐辛子）/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、パプリカ色素、ベニコウジ色素、香辛料抽出物、(一部に大豆・小麦を含む)
【内容量】:115g
【保存方法】:常温
【賞味期限】:120日
【JANコード】:4573381183830　　【ITFコード】:14573381183837