伊達の旨塩使用

まろ旨伊達のたらこ

震災後、たらこ復活の願いを込めて、
地元 伊達の旨塩」を使用して作りこみました。

〈古今東北の産地から〉

宮城県石巻市は塩たらこの生産が盛んな地域でしたが、九州などの明太子メーカーでの塩たらこ生産増加等に加え、東日本大震災の津波被害が追い打ちをかけ壊滅的な打撃を受けました。一部メーカーは津波、震災被害から復活しつつあり、独自の原料ルート、生産技術から特色ある商品を作り始めています。
鮮度の良い卵を、着色料を使用しない、渡波で生産される 伊達の旨塩」を使用するなど、高品質、地場の打ち出しにこだわり、添加物を極力抑えた商品です。

ミツワフーズ株式会社のみなさん

「たら子」の加工生産地として、かつて宮城県石巻市が日本一を誇っていたことをご存じでしょうか。弊社創業以来「最高のたら子をお客様にお届けする。」ことをモットーに社業を続けてまいりました。今後も、「たら子の聖地石巻」で品質・おいしさが日本一と認められる様、たら子作りに精進してまいります。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉
現材料の助子（スケトウダラの卵）は品質が良いといわれるアメリカ産（アラスカ沖）の洋上加工品のみを使用しています。洋上加工とは漁獲後新鮮なうちに採卵凍結されるものです。海外での検品、買い付け、又、ロシア（旧ソ連）の加工母船に乗り込み技術指導をしてきた経験を持つ弊社社長が「最高の商品は、最高の原料から」の信念で厳選をし、買い付けているスケコです。

〈こだわりの製法〉
原料漬け込み時の温度管理を最適化し熟成させる「適温熟成方式」を採用しています。
また、「食の安心安全」追求のため無着色・減塩等、健康に配慮した商品づくりにこだわっています。地元石巻市の塩田方式で生産された伊達の旨塩を使用する等、副原料にもおいしくて安全なものを吟味して生産しています。
現在ＨＡＣＣＰの認証申請中でもあり益々食品安全に力を注いでまいります。

＜「伊達の旨塩」とは＞
石巻の万石浦（まんごくうら）の海水を平釜で2日間煮詰めた手作りの塩です。まるやかで旨味のある塩として、野菜、魚介類、肉などのあらゆる料理素材の持ち味を引き出します。
みやぎものづくり大賞で特別賞受賞しました。(宮城県推奨品)
※出典 「海・街・人をめぐる 海街さんぽ」より

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞
東日本大震災の津波により、工場・設備・車両・原料・商品すべてを失いました。尚、石巻市の災害避難道路計画に掛かり立ち退きを余儀なくせざるを得なくなり、問題を抱えての仮設工場でのスタートとなりました。その時には販路も失われていました。新たに土地を探し新工場の建設移転と苦難の連続でしたが、苦労も生き残った証と思い頑張ってきました。

＜おすすめの食べ方＞ **たらこと3種のカナッペ**

・たらことアボカドのタルタル
①アボカド1/2個とボイルえび50gは粗みじん切りにしてボウルに入れる。
②①に薄皮を外したたらこ1腹とレモン汁小さじ1/2、マヨネーズ10gを加え混ぜ塩で味を整える。
③②を薄くスライスしたバケットにのせてレモンを飾る。

・たらこクリームチーズ
①常温に戻しておいたクリームチーズ50gをゴムベラでなめらかになるまで混ぜる。
②①に薄皮を外したたらこ1腹を加えてむらなく混ぜ、小口切りにした青ねぎを加えさっと混ぜる。
③②を薄くスライスしたバケットにのせて小口切りにした青ねぎ（分量外）を飾る。

・たらことマッシュポテト
①じゃがいも60gを皮ごと茹で、皮を剥いてボウルに入れ、フォークでつぶす。
②①を鍋に入れ、牛乳30ccを加えて弱火にかけ、ゴムベラで練りながらなめらかにする。
③②をボウルに入れしっかりとあら熱を取り、薄皮を外したたらこ1腹を加えて混ぜる。薄くスライ スしたバケットにのせる。

＜商品名＞ 古今東北 伊達の旨塩使用 まろ旨伊達のたらこ
【分類】:水産
【製造者名】:ミツワフーズ株式会社　　【製造地】:宮城県石巻市
【主な原材料】:スケトウダラの卵、食塩、魚介エキス調味料/調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）
【内容量】:70g
【保存方法】:－15℃以下で保存　　【賞味期限】:冷凍365日、解凍後D＋2日
【JANコード】:4573381182178（店）、 4573381185216（宅配）
【ITFコード】:14573381182175（店）、 14573381185213（宅配）