



COCON TOHOKU

東北産

天然ぶりのコク旨味仙台噌漬け



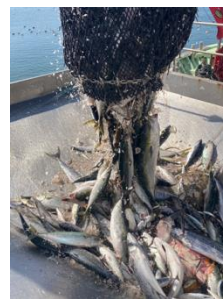
香ばしくコクのある仙台味噌が
ぶりの旨味を引き立てます。

〈古今東北の産地から〉

宮城、岩手または青森
県に水揚げされた天然
ぶりを三枚におろし、
切身加工後、仙台味噌
をベースに粉末鰹節を
加えた調味味噌に約2
4時間じっくりと漬込
みました。
香ばしくコクのある仙
台味噌がぶりの旨味を
引き立てています。

株式会社東北トクスイのみなさん

いか・さんま・さけ等々の不漁、そして価格高騰のニュー
スが毎日の様に流れています。海洋環境も変化する中、
皆さんに喜んでいただけるおいしいお魚をお届けしたい。
どの様に加工したらご希望に添えられるだろうか・・・日々
試行錯誤しています。日本人はお魚が大好きです。魚食
離れが進まないためにも「おいしい」と言われる商品を作
るため日々努力してまいります。
今後も共に歩んでまいりましょう。



〈こだわりの原料〉

宮城、岩手または青森県で水揚げされた鮮度にこだわった天然ぶりを使用しています。漬込み用の味噌は旨味と深いコク、濃厚な風味豊かさを生かした「仙台粒味噌」を使用しています。

〈こだわりの製法〉

下処理した天然ぶりの原料を職人が一切れ、丁寧に手切りしています。漬込み用の味噌は自社配合の特製味噌です。仙台味噌をベースに粉末鰹節を加え、だしの旨味の中にも自然なおいしさになるよう仕上げました。一切れ、時間をかけて漬込んでいます。内側からにじみ出る「ぶり」の旨味と、噛むほどに豊かな味噌の風味が後を追いかけてくる味噌漬けに仕上げました。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

2011年3月11日、地震直後に津波警報が発令され、雪が降り続くなか従業員は工場の屋上へ避難しました。大きな余震が続き沖合から真っ黒な大波が迫ってくるのを恐怖と寒さと共に見つめていました。あれから12年、工場の窓から見える釣り人で賑わう岸壁には津波から守るための防波堤が整備されました。改めて「今」何ができるのかを問い直した時、皆様に喜んでいただけるものを作りお届けしたい、そして「おいしい」と言っていただけのように、新たな商品作りをしてまいります。(2023. 11)

〈おすすめの食べ方〉

1. お召し上がりの2~3時間前に冷蔵庫に移して解凍します。
2. 袋から取り出し余分な味噌を拭き取ってから中火で調理します。フライパンで調理する場合は、クッキングシート等をご利用いただき、中火で焼き上げます。

焼き上がりの香ばしさは、ご飯のおかずにはもちろん酒の肴などにもピッタリの味付けです。



〈こだわりの手作業〉

東北産の天然ぶりを機械に頼らず職人の技により一切れずつ手作業で切身加工しています。コクのある仙台味噌をベースに粉末鰹節を加え自社で配合した調味味噌に漬込み、3℃の専用冷蔵庫で24時間、低温でじっくりと熟成させました。

〈商品名〉古今東北 東北産天然ぶりのコク旨仙台味噌漬け

- 【分類】:水産
- 【製造者名】:株式会社東北トクスイ
- 【製造地】:宮城県塩釜市
- 【主な原材料】:ぶり(東北産)、味噌、砂糖、みりん、鰹削り節(粉末)、酵母エキス、(一部に大豆含む)
- 【内容量】:240g(4切)
- 【保存方法】:-18℃以下で保存
- 【賞味期限】:180日
- 【JANコード】:4573381184905
- 【ITFコード】:14573381184902