



COCON TOHOKU

# 国産 いわし梅煮



脂がのった栄養豊富ないわしを、  
梅肉で味付けしました。

〈古今東北の産地から〉

ひと切れひと切れ丹精込めてつくりあげた魚料理を、つくりたての状態です。急速冷却してお届けいたします。解凍して温めるだけの簡単料理で、魚料理を時間をかけずにお手軽にお召し上がりいただけます。扱いやすく個食パックにて必要な時に必要な分だけ調理することが可能です。国産の「真いわし」を骨までやわらかく煮込みました。醤油だれに国産の梅肉をいれ程良い酸味をきかせた梅煮にしました。

## 小野食品株式会社のみなさん

旨い商品をつくるために、まず、いい魚を選ぶことから始めます。長年、魚と向き合ってきたからこそ、経験と知識の蓄積が魚の目利きを可能にしています。旬の時期といっても幅広く、漁場も広範囲なため、情報網を駆使して毎日こまめに魚をチェックし、最終的には、実際に食味を確かめた上で魚を仕入れています。

【古今東北商品のこだわり】



骨まで食べれる煮魚の  
こだわりのたれは自社  
工場で作した独自配  
合のタレです。蒸気  
により、微妙な温度設  
定や、2段階での温度設  
定や魚種や料理に合  
せた温度・時間の設  
定ができ、骨まで柔ら  
い煮魚を提供してい  
ます。



こだわりの製法  
調理した商品は、粗  
熱をとって急速冷凍  
します。いかに短い  
間で冷却できるか、  
そこがポイントです。  
調理段階で品質を落  
さないよう解凍する  
のも技術です。ひた  
すらおいしいさかな  
料理をつくるために、  
冷凍についてのノウ  
ハウと技術を積み重  
ねてきました。お食  
べにいたる時に湯せ  
んしていただくのも、  
いちばんおいしさを  
損なわずに解凍でき  
る方法だからです。

＜産地紹介＞

三陸沖は、黒潮と親潮がちょうどぶつかり合います。これを潮目と言いますが、黒潮とともに北上してきた魚が、親潮の植物・動物プランクトンによって繁殖し、さまざまな種類の、たくさんの魚が集まる漁場となっています。漁獲量も豊富な優良な漁場として、世界三大漁場のひとつに数えられています。

＜産地の想い～小野食品～＞

東日本大震災では4mの波が本社・工場を襲い、大半の設備が解体、改修を余儀なくされましたが、従業員は全員無事、商品レシピなどのデータ類が無事だった事もあり、早期の再開を目指して2011年6月には工場の一部の再開にこぎつけました。その後2012年7月から新工場も稼働しました。震災後は自社通販にも力をいれて復興に取り組んでいます。



＜おすすめの食べ方＞

簡単便利な調理済商品となっておりますので、湯煎して温めて頂いたら、カイワレなどと一緒に盛り付けて頂くと彩り鮮やかな一品に仕上がります。

＜古今東北＞国産いわし梅煮

【分類】:水産

【製造者名】:小野食品株式会社

【製造地】:岩手県釜石市

【主な原材料】:いわし(国産)、みりん、砂糖、梅干し、醤油、でん粉、昆布エキス  
(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】:80g×2袋

【保存方法】:-18℃以下で保存

【賞味期限】:製造から1年

【JANコード】:4573381182499

【ITFコード】なし