



COCON TOHOKU

三陸産わかめ使用

わかめたっぷりみそ汁の具



三陸産のわかめを中心に

国産、国内加工の原料に

こだわりました。

〈古今東北の産地から〉

みそ汁の具の定番といえ
ば『わかめ』ですが、スー
パーやコンビニで市販され
ているみそ汁の具の多くは、
外国産の原料をミックスし
たものがほとんどです。
地元三陸産のわかめは栄
養豊富な漁場で育まれ、
肉厚で風味、食感がよく、
もどした際の鮮やかな緑
色が特徴で、外国産や
他産地のわかめと比べてい
ただくとその美味しさは
どなたにも伝わると思い
ます。

そのわかめの品質に見あ
う様、他の原料も国産の
ねぎ、ふのり、巻麩は国内
製造のものを厳選し、こだ
わりの原料で定番のみそ
汁の具を作りました。

株式会社 マルニシ 工場長 西村光明さん

「三陸わかめ」は東北が誇る代表的な産品です。わかめを美味しく召し上がっていただけるようわかめをたっぷり配合しておりますので、是非組合員の皆さまにご賞味頂きたい一品です。

古今東北商品のこだわり



こだわりの原料

漁業者が朝水揚げした生わかめをその日の内に鮮度が高い状態のまま工場に運び、ポイル塩蔵加工を行い、その後乾燥から製品製造まで一貫製造しております。使用しているカットわかめは、三陸わかめの中でも、みそ汁に最適な品質のわかめを選び、すぐり国産ねぎ、国産ふのり、巻麩をミックス致しました。

こだわりの製法

わかめは収穫時期、生産地により品質が異なります。わかめ葉の厚さ等、わかめの状態にあったポイル塩蔵加工、特にポイル時の温度、時間には細心の注意を払っています。乾燥工程でも原料状態にあった乾燥時間の設定を変え製造しています。また、わかめ一枚一枚の裁断面、サイズを出来るだけ均一化する事に努め、みそ汁等に使用の際ポリユーク感が出るように加工を行っております。

<復興の軌跡 ～マルニシ～>

製造元の「マルニシ」は東日本大震災により本社工場「大規模半壊」、第二工場「大規模半壊」大浦工場（海岸淵）「全壊」となり、保管委託していた市内4カ所の営業用冷蔵庫の内3カ所が全壊しました。唯一残った冷蔵庫に残っていた、限られた在庫の中で再開し、翌年2月の三陸地区のわかめ入札にこぎつけました。

<復興への想い～マルニシの想い～>

東日本大震災の甚大な被害からいち早く再開したのが「わかめ養殖」であり、「わかめ養殖」は三陸沿岸で行われている養殖業復興を牽引してきました。しかしながら津波により加工施設を失った漁業者が多く、わかめを水揚げして震災前の様に独自でポイル塩蔵加工が出来ず、生わかめの状態でしか流通出来ませんでした。当社ではその生わかめを生産地によっては水揚げしたわかめを全部引き受ける事を漁業者に約束し、漁業者の復興を後押しして参りました。漁業者の復興あってはじめて我々加工業者の復興と位置づけ、漁業者により良いわかめを作ってもらえるよう今後も支援して参ります

<安心・安全へのこだわり>

当社ではトレーサビリティの仕組みを構築しており、加工したわかめが何時、何処で収穫されたか、またその後の加工工程についても記録が整備されており、組合員様の食に対する安心・安全を担保しております。

<おすすめの食べ方>

おみそ汁、お吸い物、そば・うどん等の汁物のトッピングとしてご使用下さい。



<商品名>三陸産わかめ使用 わかめたっぷりみそ汁の具

【分類】:加工食品

【製造者名】:株式会社 マルニシ

【製造地】:宮城県気仙沼市

【主な原材料】:わかめ(三陸産)、巻麩(小麦粉、小麦グルテン)、乾燥ふのり(国内産)、乾燥ねぎ(国内産)、(原材料の一部に小麦を含む)

【内容量】:36g

【保存方法】:直射日光を避け。常温(冷暗所)にて保存

【賞味期限】:365日

【JANコード】:4573381183526

【ITFコード】:14573381183523