



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県産いちご使用ベリーベリー 濃厚いちごみるくの素



宮城県産いちご使用
ベリーベリー濃厚いちごみるくの素
本体価格528円
(税込570円)

りらく2024年4月号掲載



株式会社福一のみなさん。ベテラン、中堅、若手とバランスのよいチームです



営業本部統括部長の須藤圭一さん。
加工食品の原材料は、蔵王町をはじめ
宮城県産を使うのがモットー

ジュースやジャムなどいろいろなかたちで楽しめる、いちご。宮城県は東北一の生産量を誇り、県オリジナル品種の「もういっこ」や定番の「とちおとめ」などが栽培されています。新鮮な宮城県産いちごを使って株式会社福一（蔵王町）が製造しているのが、いちごの果肉入りフルーツソース「ベリーベリー濃厚いちごみるくの素」。牛乳と混ぜれば、きれいなピンク色のいちごミルクができます。

3種のいちごを使用

商品名は、古今東北と産学連携協定を結ぶ宮城学院女子大学現代ビジネス学部の学生が考案しました。「ベリーベリー」はいちご（Berry）がとちも（very）濃厚という意味。原料には、宮城県産の「もういっこ」「とちおとめ」「赤い妖精」の3種類のいちごを使用しています。「もういっこ」は、すっきりした甘さで、果肉まで淡い赤色をしています。「とちおとめ」は糖度が高く、ほどよい酸味があって果汁が豊富。「赤い妖精」は夏秋いちごで、まだ少し珍しい品種ですが、果肉の芯までしっかり赤く、ほんのりとした酸味と甘い香りが特長です。

営業本部統括部長の須藤圭一さんは「蔵王、亘理、角田など各地



糖度計にソースを入れてスコープを覗き、糖度の数値を調べます



粗めに潰したいちごを95℃前後の蒸気釜で搅拌しながら加熱します



加熱が終わったソースは、50℃程度まで冷ました後、充填機へ



釜で煮詰めたいちごに、グラニュー糖を数回に分けて投入します



充填作業。スパウトパウチ容器にソースを注ぎます

で採れる宮城県いちごは味が良いので、私も得意とする食品加工技術を駆使して、さらに美味しく仕上げられています」と話します。

果肉のジューシー感が魅力

いちごは新鮮さを保つためにヘタ付きで仕入れ、手作業でヘタを取ってきれいに洗った後、冷凍保存しているとのこと。製造に入ると、まずは粗挽きにして釜に入れ、煮る工程へ。水を使わず、釜の外側にまわした幅広のパイプに蒸気を通していちごのみを熱するため、成分が薄まることはありません。いちごが十分に温まったらグラニュー糖をダマにならないよう、ソースの状態を見ながら数回に分けて注ぎます。

30分前後加熱したら、釜から少しソースを採って糖度計に入れ、糖度を測ります。狙いは41度（生のいちごの糖度は10度前後）。足りない時はさらに煮詰めるなどして調整します。

その後、ソースを冷まして充填機に移し、スパウトパウチという容器にひとつひとつ手作業で詰めていきます。自立するキャップ付



製造担当の渡邊俊哉さん。工場では徹底した衛生管理のもと、手作業も丁寧に行って美味しさを追求

き容器のため、使いやすく、便利。使い終わった後も小さく折りたたんで捨てるができます。

製造担当の渡邊俊哉さんは「いちごの果肉の食感を残すのが難しいところです。機械は使いますが、人の目と手がやはり重要です」と日々努力を惜しみません。

ヨーグルトに、かき氷に 手軽にいちごを楽しんで

いちごみるくにするときは、牛乳4に対して、いちごみるくの素1の割合がおすすです。牛乳以外にも、豆乳や炭酸水と合わせたり、ヨーグルトにかけたり。夏はかき氷のソースにもぴったり。相性のいい食材は他にもありそうです。アイデア次第でいちごみるくの素を使ったいろいろなスイーツが生まれることでしょう。



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶



Instagramも
更新中！



古今東北公式HPにて、
新商品や催事情報を
日々発信しています。
ぜひ、ご覧ください。

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしまの店舗で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、コープあきたで購入が可能です。
※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821