

北限しらすと宮城県産胡瓜の酢の物S・M



宮城県産胡瓜とわかめの酢の物に

北限のしらすをトッピングしました

古今東北の産地から
釜揚げした「しらす」と宮
城県産の「胡瓜」、ミネラ
ル・食物繊維が豊富な
「わかめ」を使用した酢の
ものです。
リング酢・塩・砂糖を使用
し、素材を活かすシンプル
な味付けとなっております。
トッピングのしらすは、2
017年から新たに漁獲が
始まった宮城の新しい名産
品「北限しらす」を使用し
ました。

株式会社三和食品のみなさん

私達は利府町に根ざした野菜加工のパイオニアとして宮城県産の野菜や果物を使った商品開発を活発に行っております。

新開発においては新たな原料の調達から味付け、加工方法を日々研究しています。

「地域の発展と新しい食文化の創造」を前に進め、社会に貢献していく事を使命として日々挑戦してまいります。



「こだわりの洗浄」
三和食品仙台工場はカット野菜・野菜加工に特化しています。
宮城県産きゅうり「を洗浄除菌作業から始めます」が一本一本手作業で胡瓜のトゲ等を処理して、パブリック洗浄を行います。
今回はタンクに入れる通常投入量より少なくする事で折れや肌ズレをしないように洗浄工程にもこだわりました。

「こだわりの原料」
黒潮に乗って仙台湾、閉上沖へやってくるカタクチイワシの稚魚「北限しらす」を使用しています。その日採れた新鮮なしらすを漁港至近の閉上水産加工工場へ運び、すばやく釜炊きしています。ふつくらとした食感で、しらす本来のおいしさが味わえます。ベースとなるキュウリは登米地区、石巻地区を中心に宮城県各産地から新鮮なキュウリを仕入れていきます。
酢の物に欠かせないワカメはミネラル豊富で肉厚の三陸ワカメを使用しました。

＜こだわりの製法＞



宮城県産きゅうりと三陸わかめの「塩もみ」を行います。時間をかけて一定期間寝かせる事により程よく下味が付くように工夫されています。鮮度感ある「北限しらす」と三陸わかめの相性が良く食品安全の基準をクリアしながら北限しらすと宮城県産胡瓜の「酢もの」美味しさを追求したのが三和食品のこだわりとポリシーです。



＜震災時の苦勞・復興にける想い＞

三和食品は被災を受けた生産者と復興を目指して日々努力しております。地元利府町及び宮城県の特産を使った良い商品作りに磨きをかけ、全国の皆様へお届けし続ける事で宮城県始め東北の復興に繋がると思っております。
また、被災地の生産者様が育てた原料を積極的に仕入れる事によって少しでも復興の手伝いをさせていただいております。昨今では処理水による風評被害が広がらないよう食の安全を証明書していく事も大切な使命であると思っております。

＜商品名＞古今東北 北限しらすと宮城県産胡瓜の酢の物 S・M

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 宮城県宮城郡利府町

【主な原材料】: 胡瓜(宮城県産)、りんご酢、わかめ、砂糖、しらす、食塩/pH調整剤、環状オリゴ糖、乳酸Ca、(一部にりんごを含む)

【内容量】: 1P

【保存方法】: 冷蔵

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】: 4573381185308

【ITFコード】: なし